



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərince Yemək Tərifi

Pidəciq

Pidecik



- 1 Ədəd yumurta
- 1 Qəhvə fincanı qatıq
- 1 Qəhvə fincanı iliq su
- 2 Yemək qaşığı duru yağ
- 2 Ədəd qənd
- 1 Tutam duz
- 3 Stəkan un
- Yarım kibrit qutusu yaş maya
- Yarım qalib ağ pendir
- 2-3 Dal cəfəri
- 1 Şəkər qaşığı qırmızı pul bibər

- # 1 Qəhvə fincanı iliq suya, yaş maya, qənd qoyulur, yoğurma qabına alınır.
- # Üzərinə yumurta qırılır, qatıq qatılır, duz qoyulur, unun 2 stəkanı əlavə olunur.
- # 2 Yemək qaşığı yağ əlavə olunur, yaxşıca yoğrulur, xəmirin üzəri nəmli parça ilə örtülür, 1 saat dinlənməyə bıraxılır.
- # Zaman sonunda xəmir 8 eyni parçaya bölünür.
- # Hər parça oxlov ilə 15 sm ölçüsündə açılır.
- # Açılan xəmirin ortasına rəndə pendiri, cəfəri və pul bibərdən ibarət qarışım qoyulur.
- # Xəmir əvvəl kənarlardan daxilə doğru bağladılır, sonra ucları toplanaraq pide şəklində verilir.
- # Hazırlanan pidəciklər xəfif yağlanmış məcməyiyə aralıqlı düzülür üzərinə qatıq suyu süzülür, yarım saat daha dinləndirilir.
- # Əvvəlcədən qızdırılmış 210 dərəcə fırında yarım saat bişirilir.

Not: Pideciklər az istidə bişərsə qurur.