



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

Sosiskalı Pide

Sucuklu Pide



- 1 Paket instant maya
- 1 Şirin qaşığı şəkər
- 2 Şirin qaşığı duz
- 2 Su stəkani ilıq su
- 4 Çorba qaşığı günəbaxan yağı
- İçi üçün:
- 1 Kiçik yumaq sosiska
- 4 Ədəd bibər
- 4 Ədəd pomidor
- 1 Kiçik paket təzə kaşar
- 2 Ədəd yumurta
- 1 Çay stəkani süd
- Yarım şiriniyyat qaşığı duz
- Üzəri üçün:
- 4 Çorba qaşığı su
- 2 Şiriniyyat qaşığı un

- # Əvvəl xəmir hazırlanar. Bir ovuc quru un, instat maya və şəkər yaxşıca qarışdırılır. Üzərinə duru yağ, su duz və yumşaq bir xəmir olana qədər un əlavə olunaraq yoğurlar.
- # Xəmirin üzəri bağlanılır. İliq bir mühitdə ən az yarım saat mayalandırılır.
- # Bu vaxt sosiska daire şəklində, incə doğranar. Pomidorun qabığı soyulmadan dilimlənər. Bibər də iri doğranar.
- # Dərin bir qabın içinə kaşar rəndələnir. Üzərinə süd, yumurta, duz və süd əlavə olunar, qarışdırılır.
- # Mayalanan xəmir 8 bərabər parçaya bölünər.
- # Hər parça unlu zəmində merdanəyle 1,5 qarış boyunda, 1 qarış enində, oval şəkildə açılır.
- # Səthinə əvvəl kaşarlı qarışıq sürtülər. Sonra sırasıyla sosiska, bibər və pomidor döşəniyər.
- # Kənarları 1 barmaq enində dözər. Ucları sıxışdırılaraq qayıq şəkli verilər.
- # Üzərinə fırçayla un, su qarışığı sürtülər. Yağlı kağız sərilmiş soba nimçəsinə yerləşdirilər.
- # Əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobada qızarana qədər bişirilər.

Not: Bu tərz pidələr daha çox Qaradəniz bölgəsində hazırlanar.