Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

TAVUKLU PİDE



1 paket instant maya
2 su bardağı ılık süt
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı sıvıyağ
Alabildiği kadar un
İçi için:
1 adet tavukgöğsü
2 adet domates
2 diş sarımsak
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 su bardağı rende kaşar
3-4 çorba kaşığı sıvıyağ

Önce hamur yoğrulur; ılık süt, maya ve şeker çukur bir kaba konur ve karıştırılır.
Üzerine sıvıyağ tuz ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır ve ılık ortamda 1 saat dinlendirilir.
Bu arada iç hazırlanır. Tavukgöğsü haşlanır ve didiklenir. Üzerine ince doğranmış domates, kıyılmış sarımsak, sıvıyağ ve tuz eklenir, karıştırılır.
Dinlenen hamur 8 eşit parçaya bölünür. Her parça unlu zeminde, merdane yardımıyla oval şekilde açılır.
Hazırlanan iç hamurun ortasına, uzlamasına konur, kaşar serpilir. Hamur kapalı olacak şekilde üst üste kapatılır, uçları birleştirilir.
Pideler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine fırça yardımıyla sıvıyağ sürülür.
Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir. Pideler kızarana kadar pişirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Tavuklu pide açık olarak da hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1385 | Adı: Tavuklu Pide | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 14:16