



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

KIR PİDESİ



1 Kibrit kutusu kadar yaş maya
4,5 Su bardağı un
Yarım su bardağı süt
1 Su bardağı ılık su
1 Adet yumurta
Yarım su bardağı zeytinyağı
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı toz şeker
İç için;
4 Su bardağı beyaz peynir rendesi
1 Adet orta boy kuru soğan
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Yarım su bardağı sıvıyağ

- # Çukur bir kaba yaş maya, ılık süt, ılık su, yumurtanın akı, toz şeker, tuz konur karıştırılır.
- # Üzerine yoğurdukça, elenmiş un katılır, zeytinyağı eklenir. Pürüzsüz kıvamlı bir hamur elde edilir.
- # Hamurun üzeri kapalı olarak en az 1 saat dinlendirilir.
- # Hamurun kabarma süresinin bitmesine yakın içi hazırlanır. Kuru soğan ince olarak doğranır. Rende peynir ve pul biber eklenir karıştırılır.
- # Dinlenen hamur 16 eşit parçaya bölünür. Her parça küçük kayık tabağı şeklinde ve büyüklüğünde ince olarak açılır.
- # Açılan hamura fırça ile yağ sürülür, iç uzunlamasına doğru hamura ,zerine yayılır, iki yan uçları birbirine değecek şekilde kapatılır.
- # Üzerine 1 çorba kaşığı sütle inceltilmiş yumurta sarısı sürülür, yağlanmış fırın tepsisine yerleştirilir.
- # Bütün kır pideleri bu şekilde hazırlanır. Önceden bir hayli ısıtılmış 200 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.
- # Pideler, ortadan 2 ya da 3 parçaya kesilerek sıcak olarak servis yapılır.

Not: Kır pidesi yapımında kıymalı iç kullanılacak olursa, kıymayı kavurarak hazırlamak gerekir.