

Karadeniz Pidesi

Malzemeler

Hamuru için:

1 paket kuru maya

1 cay kasigi seker

4 bardak su

Aldigi kadar un

Kusbasili pide için:

150 gram kusbasi dana eti

1 adet domates

1 adet sivri biber

1 yemek kasigi yogurt

1 tatli kasigi biber salcasi

1/4 cay bardagi sivi yag

Kiymali pide için:

150 gram dana kiyma

2 adet sogan

1 yemek kasigi tereyagi

1/2 cay bardagi sivi yag

Uc peynirli pide için:

2 yemek kasigi cokelek

100 gram beyaz peynir

100 gram kasar

1 adet yumurta

Uzeri için:

2 yemek kasigi tereyagi

2 adet yumurta

Yapilisi

4 bardak su, 1 paket kuru maya ve 1 cay kasigi sekere aldigi kadar un eklenerek yogurulur.

Istenecek kivaama gelene kadar yogurulan hamur mayalanmasi icin dinlendirilir.

Kiymali pide için; 2 adet sogan incecik kiylir ve tereyaginda kavurulur. 150 gram dana kiyma soganlarla bulusturulup kavurulur.

Kusbasili pide için; 1 sivri biber ve kabuklari soyulan 1 domates incecik dogranir. 150 gram dana kusbasi et dogranan biber ve domatesle harmanlanir. 1 tatli kasigi biber salcasi ve 1 yemek kasigi yogurt eklenir. Yarim cay bardagi sivi yag ve 1 cay kasigi tuz ile malzemeler yogurulur.

Peynirli pide için; 100 gram beyaz peynir ezilir ve 2 yemek kasigi cokelek ile karistirilir. 100 gram kasar rendelenir ve uzerine bir yumurta kirilerek peynirler harmanlanir.

Mayalanan hamur uc bezeye bolunur. Un serpilip cevirilerek acilan hamurlarin uzerine kiymali, kusbasili ve peynirli ic koyulur. Pidelerin kenarlari kapatilir ve unlanan tepsiye dizilir. Firinda piserken kiymali ve kusbasili pidenizi uzerine yumurta kirilir.

Iyice pisen pideler firindan cikartilip kapatilan kenarlarina tereyagi surulur.

Karadeniz pidesi sunuma hazirdir.