

Pazili-Kozlenmis Biberli Pide

Malzemeler

4 su bardagi un
1 su bardagi ilik sut
aldigi kadar su
1 tatli kasigi tuz
1 yemek kasigi toz seker
1/2 kup yas maya (21 gr.)
Ic malzeme:
1 demet pazi
3-4 adet kozlenmis kirmizi biber
1 adet kuru soğan
2 yemek kasigi sivi yag
tuz, karabiber, kirmizi pulbiber
Uzerine;
1,5 su bardagi rendelenmis kasar peyniri

Yapilisi

Oncelikle incecik kiyilmis soğanlari sivi yagda pembelesinceye kadar kavrulur. Yikanip dogranmis pazi yapraklari eklenip, pazilar sonunceye kadar kavrulur. Kozlenmis kirmizi biberler eklenip karistirilir, tuz ve baharatlarla tatlandirilip sogumaya birakalim. Un yogurma kabina alinip ortasi havuz gibi acilir, tuz eklenir. Maya, toz sekerle birlikte ilik sutun icinde eritilir. Sutlu karisim unun ortasina dokulur ve aldigi kadar su ilavesiyle ele yapismayan yumusak bir hamur elde edinceye kadar yogrulur. Uzerine nemli bir bez ortulerek 15 dakika kadar dinlendirilir. Hamurdan mandalina buyuklugunde parcalar kopartilip unlanmis zeminde oval sekilde acilir. Ortasina ic malzeme yerlestirilir, kenarlari ice dogru katlanarak pide sekli verilir. Yagli kagit serilmis tepsiye dizilip, 170-180 derece firinda pismeye birakilir. Uzeri hafif pembelesince kasar rendesi serpilir ve kasar eriyinceye kadar firinda tutulur. Firindan alinca kenarlarina tereyagi surulur ve servise hazir. ellerimize saglik