KARIŞIK PİDE

1 adet hazır ekmek hamuru
2 çorba kaşığı zeytinyağı
İçi İçin;
3 adet sosis
10 – 12 dilim salam
15 – 20 dilim sucuk
Üzeri İçin;
1 su bardağı rende kaşar
1 adet yumurta
Yarım çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı su

Fırından alınan ekmek hamuru zeytinyağı ile yoğrulur, 4 eşit parçaya ayrılır, 15 dakika dinlendirilir.
Bu arada sosis, salam ve sucuk ince ince doğranır. Salam ve sucuğun her dilimi artı şeklinde 4 parçaya kesilir.
Dinlenen hamurlar, unlu zeminde, merdane yardımıyla oval şekilde açılır. Hamurun ortasına sosis, salam, sucuk konur. Üzerine rende kaşar serpilir.
Kenarlarda boş kalan hamurlar, bir parmak eninde kapatılır, uçları sıktırılarak birleştirilir. Üzerine yumurta, yoğurt, su karışımı sürülür.
4 pidenin yapımı tamamlanınca yağlanmış fırın tepsisine aralıklı yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Pide hamuru evde de hazırlanabilir. Bunun için yarım kg. un, 1 paket instant maya, 2 çorba kaşığı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı tuz ve alabildiği kadar ılık su bütünleşene kadar yoğrulur, yarım saat dinlendirilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1058 | Adı: Karışık Pide | İndirme tarihi: 09.08.2025 - 02:38