



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

PİDE ÇÖREĞİ



- 1 Adet yumurta
- 1 Adet yumurta beyazı
- 1 ay bardağı ayçiçek yağı
- Yarım ay bardağı zeytinyağı
- 1 Su bardağı yoğurt
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 5,5 Su bardağı un
- 1 Paket kabartma tozu
- Harcı İçin;
- 9 dilim salam
- 2 Adet haşlanmış patates
- 1 Adet arliston biberi
- Yarım tatlı kaşığı tuz
- zeri İçin;
- 1 Adet yumurta sarısı

- # Yoğurma kabına yumurta, yumurta beyazı, zeytinyağı, ayçiçek yağı ve yoğurt konur, atal yada çırpıcıyla iyice karıştırılır.
- # zerine elenmiş unun yarısı, tuz ve kabartma tozu eklenir, yoğurmaya başlanır. Kalan un yoğurduka katılır, ele yapışmayacak bir hamur yapılır.
- # Hamurun zeri kapatılır, 20 dakika dinlenmeye bırakılır. Bu arada harcı hazırlanır, salam çok ince doğranır, haşlanmış patates rendelenir, arliston biber ince kıyılır, yarım tatlı kaşığı tuz eklenir, karıştırılır.
- # Dinlenen hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alınır, unlu tezgah üzerinde, parmak uçlarıyla oval Őekilde, tatlı tabağından biraz küçük açılır.
- # Ortasına hazırlanan iten bol miktarda konur, hamurun uçları birleştirilir, kenar kısımları ie bükülür.
- # Bütün rekler yağlanmış fırın tepsisine dizilir, üzerlerine yumurta sarısı sürülür.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir, çörekler kızarana kadar pişirilir.
- # Sıcak ya da ılık olarak ikram edilir.

Not: Pide reğinin üzerine rende kaşar serpilebilir.