PİDE ÇÖREĞİ

1 Adet yumurta
1 Adet yumurta beyazı
1 Çay bardağı ayçiçek yağı
Yarım çay 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 çarliston biberi
Yarım tatlı kaşığı tuz
Üzeri İçin;
1 Adet yumurta sarısı

Yoğurma kabına yumurta, yumurta beyazı, zeytinyağı, ayçiçek yağı ve yoğurt konur, çatal yada çırpıcıyla iyice karıştırılır.
Üzerine elenmiş unun yarısı, tuz ve kabartma tozu eklenir, yoğurmaya başlanır. Kalan un yoğurdukça katılır, ele yapışmayacak bir hamur yapılır.
Hamurun üzeri kapatılır, 20 dakika dinlenmeye bırakılır. Bu arada harcı hazırlanır, salam çok ince doğranır, haşlanmış patates rendelenir, çarliston biber ince kıyılır, yarım tatlı kaşığı tuz eklenir, karıştırılır.
Dinlenen hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alınır, unlu tezgah üzerinde, parmak uçlarıyla oval şekilde, tatlı tabağından biraz küçük açılır.
Ortasına hazırlanan içten bol miktarda konur, hamurun uçları birleştirilir, kenar kısımları içe bükülür.
Bütün çörekler 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 çöreğinin üzerine rende kaşar serpilebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1081 | Adı: Pide Çöreği | İndirme tarihi: 24.08.2025 - 04:53