# TAVUKLU PİDE

1 paket instant maya
2 su bardağı ılık süt
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı sıvıyağ
Alabildiği kadar un
İçi için:
1 adet tavukgöğsü
2 adet domates
2 diş sarımsak
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 su bardağı rende kaşar
3-4 çorba kaşığı sıvıyağ

# Önce hamur yoğrulur; ılık süt, maya ve şeker çukur bir kaba konur ve karıştırılır.
# Üzerine sıvıyağ tuz ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır ve ılık ortamda 1 saat dinlendirilir.
# Bu arada iç hazırlanır. Tavukgöğsü haşlanır ve didiklenir. Üzerine ince doğranmış domates, kıyılmış sarımsak, sıvıyağ ve tuz eklenir, karıştırılır.
# Dinlenen hamur 8 eşit parçaya bölünür. Her parça unlu zeminde, merdane yardımıyla oval şekilde açılır.
# Hazırlanan iç hamurun ortasına, uznlamasına konur, kaşar serpilir. Hamur kapalı olacak şekilde üst üste kapatılır, uçları birleştirilir.
# Pideler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine fırça yardımıyla sıvıyağ sürülür.
# Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir. Pideler kızarana kadar pişirilir.
# Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Tavuklu pide açık olarak da hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1385 | Adı: Tavuklu Pide | İndirme tarihi: 09.08.2025 - 02:32