KATIKLI PİDE

1 paket çabuk maya
2 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
4 adet orta boy patates
2 dilim beyaz peynir
4 adet taze soğan
2 adet sivri biber
10 dal maydanoz
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı haşhaş ezmesi
2 çorba kaşığı sıvıyağ

Yoğurma kabına ılık su ve tuz konur. Unla karıştırılmış maya katılır, kısa süre karıştırılır.
Sonra ekmek hamuru kıvamına gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, 1 saat ılık ortamda bekletilir.
İçi hazırlamak için patates haşlanır, soyulur ve rendelenir. Üzerine kıyılmış maydanoz, taze soğan, ince doğranmış biber, sıvıyağ ve tuz ilave edilir, karıştırılır.
Dinlenen hamur havası alınacak kadar alt üst edilir, 8 eşit parçaya ayrılır.
Her parça unlu zeminde, merdaneyle tatlı tabağı kadar açılır. Hamurun yarısına için 1/8'i yayılır. Diğer kısmı üzerine kapatılır, kenarlarına iyice bastırılır. Bütün hamurlar aynı şekilde hazılanır.
Pideler yağlı kağıt serilmiş tepsiye konur. Üzerlerine yağla karıştırılmış haşhaş ezmesi, bastırarak sürülür. (Haşhaş yoksa sadece yağ da sürülebilir.)
Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırında 25 dakika pişirilir.
Fırından çıktıktan 10 dakika sonra bıçakla keserek servis yapılır.

Not: Katıklı pide bir Yörük tarifidir.