



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## KATIKLI PİDE



1 paket çabuk maya  
2 su bardağı ılık su  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiđi kadar un  
İçi için:  
4 adet orta boy patates  
2 dilim beyaz peynir  
4 adet taze sođan  
2 adet sivri biber  
10 dal maydanoz  
1 ay bardağı sıvıyağ  
1 ay kaşığı tuz  
Üzeri için:  
1 orba kaşığı haşhaş ezmesi  
2 orba kaşığı sıvıyağ

- # Yođurma 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. Diđer 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.