



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

PATATESLİ PİDE



1 paket çabuk maya
2 adet kesme şeker
1,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Harcı için:
4 adet orta boy patates
Yarım kalıp beyaz peynir
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı

- # Önce hamur hazırlanır; ılık su, şeker karıştırılır. Unla birlikte çabuk maya eklenir.
- # Tuz ve orta sertlikte bir kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır ve 45 dakika dinlendirilir.
- # Bu arada harç hazırlanır; patatesler haşlanır, kabukları soyulur, ezilir ya da rendelenir. Üzerine baharatlar, ezilmiş peynir ve 1,5 çorba kaşığı tereyağı eklenir, yoğrulur.
- # Dinlenen hamur 12 eşit parçaya ayrılır. Her parça unlu zeminde, merdaneyle 1 karış boyunda, oval şekilde açılır.
- # Hamurun üzerine yeteri kadar patatesli harç bırakılır. Uzun kenarları katlanır, ince uçları birleştirilir. (2 tepsi pide çıkar)
- # Pidelere pişirme kağıdı serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine kalan yarım çorba kaşığı tereyağı sürülür.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 210 derece fırına verilir, altın rengi alana kadar pişirilir.

Not: Patatesli harca 1 adet rende soğan da eklenebilir.