KIR PİDESİ

1 Kibrit kutusu kadar yaş maya
4,5 Su bardağı un
Yarım su bardağı süt
1 Su bardağı ılık su
1 Adet yumurta
Yarım su bardağı zeytinyağı
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı toz şeker
İçi İçin;
4 Su bardağı beyaz peynir rendesi
1 Adet orta boy kuru soğan
1 Tatlı kaşığı kırmız pul biber
Yarım su bardağı sıvıyağ

Çukur bir kaba yaş maya, ılık süt, ılık su, yumurtanın akı, toz şeker, tuz konur karıştırılır.
Üzerine yoğurdukça, elenmiş un katılır, zeytinyağı eklenir. Pürüzsüz kıvamlı bir hamur elde edilir.
Hamurun üzeri kapalı olarak en az 1 saat dinlendirilir.
Hamurun kabarma süresinin bitmesine yakın içi hazırlanır. Kuru soğan ince olarak doğranır. Rende peynir ve pul biber eklenir karıştırılır.
Dinlenen hamur 16 eşit parçaya bölünür. Her parça küçük kayık tabağı şeklinde ve büyüklüğünde ince olarak açılır.
Açılan hamura fırça ile yağ sürülür, iç uzunlamasına doğru hamura ,zerine yayılır, iki yan uçları birbirine değecek şekilde kapatılır.
Üzerine 1 çorba kaşığı sütle inceltilmiş yumurta sarısı sürülür, yağlanmış fırın tepsisine yerleştirilir.
Bütün kır pideleri bu şekilde hazırlanır. Önceden bir hayli ısıtılmış 200 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.
Pideler, ortadan 2 ya da 3 parçaya kesilerek sıcak olarak servis yapılır.

Not: Kır pidesi yapımında kıymalı iç kullanılacak olursa, kıymayı kavurarak hazırlamak gerekir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 524 | Adı: Kır Pidesi | İndirme tarihi: 02.07.2025 - 14:33