



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

YOĞURTLU PİDE



1 kibrit kutusu kadar yaş maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 su bardağı ılık su
3 çorba kaşığı sıvıyağ
2 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Harcı için;
Yarım kg. süzme yoğurt
1 adet orta boy kuru soğan
1 yumurta
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı pul biber
Yarım tatlı kaşığı tuz
Üzeri için;
1 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı su

- # Önce hamur hazırlanır; ılık su, maya ve şeker parmak uçlarıyla eritilir. Üzerine sıvıyağ, tuz ve ele yapışmayan kıvam alana kadar elenmiş un eklenir, yoğrulur.
- # Hamur üzeri kapalı olarak bir saat mayalandırılır.
- # Bu arada harç hazırlanır; bütün harç malzemesi pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırılır, bir kenara bırakılır.
- # Dinlenen hamur dört eşit parçaya ayrılır, unlu zeminde merdane yardımıyla oval şekilde açılır.
- # Bütün parçalar açıldıktan sonra yoğurtlu iç hamurların üzerine paylaşılır, kenarlarından bir parmak katlanır, uç kısımları büzdürülür. Kenarlarındaki hamurlu kısma unlu su sürülür.
- # Pidelere yağlanmış fırın tepsisine sıralanır, önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir. Hamur pembe renk alana kadar pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Yoğurtlu pide Nallıhan bölgesinde kara fırında ekmek yapımı sırasında hazırlanan bir hamur işidir.