



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Bafra Pidesi - Samsun



Süre: 2 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 80 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 40 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 adet

Malzemeler:

- 5 su bardağı un
- 1,5 su bardağı ılık su
- 1 paket kuru maya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 500 g dana kıyma
- 3 kuru soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Yöresel tarifi karakterini korumak için ölçüleri önceden hazırlayın ve malzemeleri tarifte belirtilen biçimde kesin. Hamur, et ve sos aşamalarını ayrı yürütüp yalnızca belirtilen noktada birleştirin.

Servis Önerisi:

Üzerine tereyağı sürüp ayranla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Hamuru yoğurun:

- Un, ılık su, maya ve tuzla pürüzsüz hamur hazırlayıp mayalandırın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

2. Harcı pişirin:



- Kıymayı kavurup bol soğan ve baharatları ekleyin ve tamamen soğutun.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Pideleri şekillendirin:

- Hamuru uzun ince açıp harcı yayın ve kenarları üstte birleşecek biçimde kapatın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Pişirin:

- 230°C fırında kızarana kadar pişirip tereyağı sürün.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yöresel tariflerde süre kadar görünüm ve doku da önemlidir. Hamurun, etin veya bulgurun tarifte tarif edilen kıvama geldiğini kontrol edip servis öncesinde kısa süre dinlendirin.

>> **İpucu:** Harcın kuru ve soğuk olması pidenin tabanının gevrek kalmasını sağlar.

Kiraz'ın
Mutfağı