



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kaşarlı Sucuklu Pide



Süre: 1 Saat 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 45 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 adet

Malzemeler:

- 4 su bardağı un
- 1,5 su bardağı ılık su
- 1 paket kuru maya
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 250 g sucuk
- 2 su bardağı rendelenmiş kaşar
- 1 kırmızı biber
- 1 yumurta sarısı
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Un miktarını tek seferde vermek yerine kıvama göre kontrollü ekleyin. Yufkalı tariflerde iç harcı tamamen soğutun; mayalı tariflerde süt ve suyun el yakmayacak ılıkta olmasına dikkat edin.

Servis Önerisi:

Fırından çıkar çıkmaz ayrılan servis edin.

Yapılışı:

1. Hamuru hazırlayın:

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

2. İç malzemeyi kesin:

- Sucuk ve biberi ince dilimleyip kaşarı hazırlayın.
- Hamurun veya yufkanın kurumaması için çalışmadığınız parçaların üzerini temiz bir bezle örtün.

3. Pideleri şekillendirin:

- Bezeleri uzun açıp içi yerleştirin ve kenarları içe kıvrın.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Pişirin:

- Kenarlara yumurta sürüp 230°C fırında 15-20 dakika pişirin.
- 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:

Fırınlanan hamur işlerinde alt ve üst yüzeyin birlikte renk aldığını kontrol edin. Tavada pişenlerde orta ateş kullanın; dışı hızla kızarıp içi hamur kalmamalıdır.

>> **İpucu:** Tepsiyi fırınla birlikte ısıtmak pide tabanını daha çıtır yapar.

Kiraz'ın
Mutfağı