

# Patlıcanlı Mini Pide

**Süre:** 45 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 10 kişilik

## Malzemeler:

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık su
- 1 paket instant maya
- 1 közlenmiş patlıcan
- 100 g beyaz peynir
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yumurta sarısı
- Tuz

## Alerjen Uyarısı:

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

## Ön Hazırlık:

Közlenmiş patlıcanın kabuğunu soyup fazla suyunu süzdürün ve çatalla ezin. Peyniri ufalayın; fırını 200°C'ye ısıtıp tepsiye pişirme kâğıdı serin.

## Servis Önerisi:

Mini pideleri fırından çıktıktan sonra birkaç dakika dinlendirip sıcak servis edin. İç harç sıcak olacağından ilk lokmada dikkat edin; artanları soğutup buzdolabında saklayın.

## Yapılışı:

### 1. Mayalı hamuru yoğurun:

- Ilık suya instant mayayı karıştırın. Unu ve tuzu ekleyip zeytinyağıyla birlikte yumuşak, ele az yapışan bir hamur yoğurun.
- Üzerini kapatıp ılık yerde yaklaşık 40 dakika, belirgin biçimde kabarana kadar dinlendirin.

### 2. İç harcı hazırlayın:

Kiraz'in Mutfağı

- Köz patlıcanı ezin, beyaz peyniri ufalayıp ikisini karıştırın.
- Patlıcan suluysa önce süzdürün; fazla nem hamur tabanını ıslatabilir.

**3. Pideleri şekillendirin:**

- Hamuru küçük bezelere ayırıp oval açın. Harcı ortalarına paylaştırın; uzun kenarları içe kıvırıp uçlarını birleştirerek mini pide biçimi verin.
- Yumurta sarısını görünen hamur kenarlarına sürün ve pideleri tepsiye aralıklı dizin.

**4. Fırında pişirin:**

- Önceden ısıtılmış 200°C fırında kenarlar kızarana kadar yaklaşık 15–20 dakika pişirin.
- Fırından çıkarıp kısa süre dinlendirin; patlıcanlı harç sıcakken servis edin.

## Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Hamurun altı ve kenarları pişip renk almalı, ortadaki patlıcan-peynir harcı sıcak olmalıdır. Hamur tabanı soluk veya hamurumsu kalırsa birkaç dakika daha fırınlayın.

## Saklama:

Pişmiş pideleri tamamen soğutup kapalı kapta buzdolabında 2–3 gün saklayın. Servis öncesinde fırında veya tavada ısıtın; oda sıcaklığında uzun süre bekletmeyin.

>> **İpucu:** Patlıcanı ezip peynire karıştırın; küçük oval hamurların kenarlarını içe kıvırıp harcı ortada bırakın.

Kiraz'ın Mutfağı