

Patatesli Dereotlu Mini Pide

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

Malzemeler:

- 4 su bardağı un
- 1,5 su bardağı ılık su
- 1 paket instant maya
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 haşlanmış patates
- 150 g beyaz peynir
- Yarım demet dereotu
- 1 yumurta sarısı
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Patatesleri önceden haşlayıp soğutun; kabuklarını soyup ezin. Dereotunu ince kıyın, beyaz peyniri ufalayın. Fırını 200°C'ye ısıtıp tepsiye pişirme kâğıdı serin.

Servis Önerisi:

Mini pideleri fırından çıktıktan sonra kısa süre dinlendirip sıcak servis edin. Patatesli-peynirli içiyle ayran veya mevsim salatası eşlik edebilir.

Yapılışı:

1. Mayalı hamuru yoğurun:

- Instant mayayı ılık suya karıştırın. Unu, zeytinyağını ve tuzu ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun.
- Hamurun üzerini kapatıp ılık yerde yaklaşık 30 dakika, kabarıp gevşeyene kadar dinlendirin.

2. Patatesli içi hazırlayın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Haşlanmış patatesleri ezin; ufalanmış beyaz peynir, kıyılmış dereotu, tuz ve karabiberle karıştırın.
- İç harcı pürüzsüz püre haline getirmeyin; küçük patates parçaları kalabilir.

3. Mini pideleri biçimlendirin:

- Hamuru 8 eşit bezeye ayırıp oval biçimde açın. Patatesli harcı ortalarına paylaştırın.
- Kenarları içe kıvırıp uçlarını birleştirerek kayık şekli verin. Yumurta sarısını yalnızca hamur kenarlarına sürün.

4. Fırında pişirin:

- 200°C fırında yaklaşık 20–25 dakika, hamur kenarları kızarıp tabanı pişene kadar pişirin.
- Pideleri tepside birkaç dakika dinlendirin; iç harç sıcak olacağından sonra servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Pide hamurlarının tabanı ve kenarları renk almalı; iç dolgu sıcak ve hamur tamamen pişmiş olmalıdır. Patates harcı çok kalın yayılırsa orta kısmın ısınması gecikebilir. Fırından çıktıktan sonra birkaç dakika dinlendirin.

Saklama:

Tamamen soğuyan ürünü kapalı kapta buzdolabında iki ila üç gün saklayın. Katlar arasına yağlı kağıt koyun; servis öncesinde gerekiyorsa kısa süre düşük ısıda canlandırın.

>> **İpucu:** Patatesli harcı çatalla ezip püre haline getirmeden bırakmak iç dolgunun dokusunu korur.

Kiraz'ın Mutfağı