

Sucuklu Kaşarlı Mini Pide

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 12 kişilik

Malzemeler:

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 paket instant maya
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 150 g sucuk
- 180 g kaşar peyniri
- 1 yumurta sarısı
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Sucuğu ince dilimleyin, kaşarı rendeleyin. Sütü el yakmayacak kadar ılıtıp mayayı çözmeye hazırlanın. Fırını 200°C'ye ısıtıp tepsiye pişirme kâğıdı serin.

Servis Önerisi:

Mini pideleri fırından çıktıktan sonra birkaç dakika dinlendirip sıcak servis edin. Sucuk ve kaşar sıcakken yumuşak olacağından tepsiden spatulayla alın.

Yapılışı:

1. Mayalı hamuru hazırlayın:

- Ilık sütü instant maya ile karıştırın. Unu, zeytinyağını ve tuzu ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun.
- Hamurun üzerini kapatıp ılık yerde yaklaşık 30 dakika, kabarıp gevşeyene kadar dinlendirin.

2. Sucuk ve kaşarı hazırlayın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Sucuğu ince dilimleyin, kaşarı rendeleyin. Mayalanan hamuru 12 eşit parçaya bölüp yuvarlayın.
- Parçaları örtülü tutun ki şekillendirirken yüzeyleri kurumasın.

3. Mini pideleri biçimlendirin:

- Her bezeyi küçük oval biçimde açıp ortasına kaşar ve sucuk paylaştırın.
- Kenarları içe kıvırıp uçlarını birleştirerek kayık şekli verin; yumurta sarısını yalnız hamur kenarlarına sürün.

4. Fırında pişirin:

- Pideleri 200°C fırında yaklaşık 18–20 dakika, kenarları kızarıp kaşar eriyene kadar pişirin.
- Fırından aldıktan sonra birkaç dakika dinlendirip sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Pide kenarları kabarıp kızarmalı, kaşar erimeli ve sucuk tamamen ısınmalıdır. Alt tabanın da renk aldığını kontrol edin; üstü erken kızarırsa tepsiyi fırının alt rafına alın.

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:** Hamurları oval açıp kenarlarını içe kıvırın; sucuk ve kaşarı ortada bırakıp kenarlara yumurta sarısı sürün.

Kiraz'ın Mutfağı