



1.

Uygulama

Kıymalı Pide İçi Hazırlama

Konu: Et İle Hazırlanan Pide İini Hazırlama

Görev: Aşağıda verilen malzeme ve işlem basamaklarını dikkate alarak kıymalı pide iini hazırlayınız. Yapacağınız çalışma, kontrol listesindeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı işlem basamaklarını takip ederek gerçekleştiriniz.

Süre: 2 ders saati

MALZEMELER	İŞLEM BASAMAKLARI
Kıymalı Pide Harcı İçin • 1/2 kg dana kıyma • 5 adet büyük baş kuru soğan • 5 adet orta boy domates • 5 adet sivri yeşil biber • 1/2 demet maydanoz • 2 diş sarımsak • 1/2 çay bardağı sıvı yağ • 1 yemek kaşığı biber salçası • 1 yemek kaşığı domates salçası • 1 çay kaşığı karabiber • 1 tatlı kaşığı isot • 1 tatlı kaşığı pul biber • İsteğe göre kimyon ve nane • Tuz	Kıymalı Pide Harcı Hazırlama ➤ Soğanı ayıklayarak brunuaz doğrayınız. ➤ Biberi yıkayıp ayıklayınız ve brunuaz doğrayınız. ➤ Domatesi yıkayıp kabuğunu soyunuz ve makedon doğrayınız. ➤ Sarımsağı kabuklarından ayıklayıp brunuaz doğrayınız. ➤ Maydanozları yıkayıp saplarından ayırarak kıyınız. ➤ Derin bir kapta doğranan malzemeleri kıyma ile birleştiriniz. ➤ Karşıma salça, sıvı yağı, sarımsağı, baharat ve tuzu ekleyiniz. ➤ Tüm malzemeleri karışım homojen dağılına kadar yoğurunuz. ➤ Kullanıma kadar buzdolabında (ideali en az 3 saat) dinlendiriniz. Pide Şekillendirme ve Pişirme ➤ Pide hamurunu merdane ile açarak hamura oval şekil veriniz. ➤ İ malzemeden dolu bir avuç, 90-100 g harcı hamura bastırarak yayınız. ➤ Hamuru uzunlamasına genişleterek fırın küreğine/tepsiye yerleştiriniz. ➤ 200 °C kızdırılan fırında 5-6 dk. fanlı üstten kızartma (ızgara) ayarında pişiriniz. ➤ Pişen pidenin kenarlarına fırça yardımıyla tereyağı sürünüz. ➤ Pideleri parmak tutuşuna uygun dilimleyerek servis tabağına alınız. ➤ Sıcak kayık tabak içerisinde önceden garnitürleri ortaya konulmuş masaya servisini yapınız.