



2.

Uygulama

Kıymalı Cantik Pide Yapma

Konu: Pide Pişirme

Görev: Aşağıda verilen malzeme ve işlem basamaklarını dikkate alarak kıymalı cantik pideyi yapınız. Yapacağınız çalışma, kontrol listesindeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı işlem basamaklarını takip ederek gerçekleştiriniz.

Süre: 2 ders saati

MALZEMELER	İŞLEM BASAMAKLARI
Cantik Pide Hamuru İçin • 2 su bardağı kadar ılık su • 1 çay bardağı kadar süt • 1 paket instant maya (yaklaşık 10 g) • 1 tatlı kaşığı kadar toz şeker • 1 çorba kaşığı kadar tuz • 1/2 çay bardağı kadar sıvı yağ • 1 tane yumurta beyazı • 5 su bardağı kadar un Kenarı İçin • 1 yumurta sarısı Hamuru Toplamak İçin • 4 çorba kaşığı un İç Harcı İçin • 300 g dana kıyma • 2 tane brunuaz doğranmış kuru soğan • 1 tane brunuaz doğranmış kapa biber • 6 tane brunuaz doğranmış yeşil köy biberi • 2 tane masedon doğranmış domates • 1/4 demet ince kıyılmış maydanoz • 1 tatlı kaşığı karabiber • 1/2 çorba kaşığı kuru kekik • 1 çay kaşığı kimyon • 1 çorba kaşığı tereyağı veya sıvıyağ	Cantik Pide İçi Hazırlama ▷ Tüm iç harç malzemelerini karıştırarak buzdolabında dinlenmeye bırakınız. Cantik Pide Hamuru Hazırlama ▷ Yoğurma kabında kuru maya, şeker ve sütü birleştiriniz. ▷ Şeker ve mayayı eriyene kadar karıştırınız. ▷ Karışımın üzeri örtünüz ve karışımı 10 dk. bekletin. ▷ Tezgâhın üzerine unu eleyiniz ve unun ortasını açınız. ▷ Köpüren karışıma su, yağ ve en son unu ekleyiniz. ▷ Maya karışımı unun ortasına dökünüz. ▷ Karışımı yoğurarak hafif ele yapışacak kıvamda pürüzsüz bir hamur hâline getiriniz. ▷ Üzerine streç film örterek yaklaşık 45 dk. mayalandırmaya bırakınız. Cantik Pide Şekillendirme ve Pişirme ▷ Mayalanan hamuru bir iki kez yoğurarak havasını alınız. ▷ Hamurdan portakal büyüklüğünde bezelere ayırınız. ▷ Bezeleri yağlanan pişirme tepsisine alınız. ▷ Yağlı el ile ortadan başlayarak kenarları kalın olacak şekilde yuvarlak biçimde açınız. ▷ İçini tamamen kaplayacak kadar harcını bastırarak döşeyiniz. ▷ Kenar hamurunu yumurta sarısı sürerek şifalayınız. ▷ Hamuru önceden ısıtılmış 180 °C derecelik fırında yaklaşık 30 dk. veya 200 °C fırında yaklaşık 20 dk. kontrollü bir şekilde pişiriniz. ▷ Sıcak servis tabağında sıcak olarak servis yapınız (Görsel 12.27).

**Görsel 12.27:** Cantik pidesi