



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ETLİ PİDE

4 1/2 su bardağı un
2 yemek kaşığı tuz
3/4 yemek kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı şeker
1/2 su bardağı su
1/2 su bardağı sıvı yağ
1 1/2 su bardağı yoğurt
2 orta boy soğan
3 orta boy domates
2 4/5 su bardağı kıyma
1 yemek kaşığı biber salçası

Unun 2 yemek kaşığını ayırarak tuzla karıştırın. Ortasını açarak maya, şeker, 1/4 su bardağı ılık su ile birlikte karıştırarak 10 dakika kabarmasını bekleyin. Kabardıktan sonra 1/2 sıvı yağ ile yoğurdu ekleyin ve 1 saat mayalanması için bırakın. Doğranmış soğan ve domatesi kıyma ve salça ile kavurun. Tuz 1/4 su ve karabiberi ekledikten sonra karışımı 8'e bölün.

Mayalanan hamuru da 8'e bölün ve oklava ile oval yufkalar açın. Kıymalı içi hamurun üzerine kenarlarda 1 cm. boşluk kalacak şekilde yayın. Önceden ısıtılmış fırında 10 dk. pişirin.

[ML® Tavuklu Pide için tıklayın](#)

