



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVURMALI KARADENİZ PİDESİ

1 kilo un
1/2 su bardağı ılık süt
50 gram maya
50 gram tozşeker
50 gram tuz, 50 gram sıvıyağ
İÇİ İÇİN:
250 gram kavurma
3 adet domates
3 adet sivri biber
ÜZERİ İÇİN:
1 adet yumurta sarısı
1/2 çay bardağı ayran

Mayayı, 1/2 su bardağı ılık süt ile ezelim.

Elediğimiz unun ortasını açıp, içine mayayı ve diğer malzemeleri koyarak yeterince ılık su ilavesi ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım.

Oda sıcaklığında 1 saat kadar mayalanmasını bekledikten sonra, elma büyüklüğünde bezelere ayırıp, 10-15 dakika daha dinlendirelim.

Pide hamurunu limon büyüklüğünde parçalara ayıralım.

Her bir parçayı elimizle oval şekilde açalım.

Domateslerin kabuklarını soyup, küp küp doğrayalım.

Biberlerin iç kısımlarını çıkardıktan sonra, ince ince kıyalım.

Domates ve biberleri kavurma ile karıştırıp, hamurun üzerine arzu ettiğimiz miktarda yayalım.

Hamurun kenarlarını 2 parmak genişliğinde ortaya doğru katlayalım.

Ayran ile çırptığımız yumurta sarısını hamurun kenarlarına sürüp, fırında pişirelim.