



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KIYMALI KIR PİDESİ

1 adet yaş maya
1 tatlı kaşığı şeker
1,5 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvı yağ
Alabildiği kadar un
İç için:
3 çorba kaşığı sıvı yağ
400 gr kıyım
2 adet kuru soğan
Tuz, karabiber
Kıyılmış maydanoz
Üzerine:
1 çorba kaşığı su
Yarım çorba kaşığı un

Yoğurma kabında maya, su ve şeker karıştırılır. Üzerine sıvı yağ tuz ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenir. Hamur 1 saat dinlendirilir. Bu arada iç malzeme hazırlanır. Yağda kıyım suyunu bırakıp, çekene kadar kavrulur. Üzerine ince kıyılmış soğan katılır, yumuşayana kadar kavrulur. Tuz, karabiber serpilir. Ateşten alınır, maydanoz katılır. Kabaran hamur 4 parçaya bölünür. Her parça oval şekilde tepsi uzunluğunda açılır. Kıymalı iç hamurlara paylaşılır. Hamur iki tarafından iç görünmeyecek şekilde kapatılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine unlu su sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Karışık Pide için tıklayın](#)[ML® Pide Böreği için tıklayın](#)