KIYMALI PİDE

2 su bardağı un
1 tatlı kaşığı toz maya
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar su
İçi için;
200 gram orta kıyma
1 küçük kuru soğan
1 küçük domates
2 adet yeşil sivri biber
Tuz
Karabiber

Hamur için malzemeler karıştırılarak yumuşak bir hamur elde edilir. İçi için kuru soğan, domates ve sivri biber ince ince doğranır kıyma, tuz ve karabiber ilave edilerek iç hazırlanır. Hamur üç eşit parçaya bölünür her parça oval şeklinde oklava ile açılır, için üçte biri hamurun ortasına el ile eşit olarak yayılır, hamurun kenarları biraz üste kıvrılır. Bütün malzeme bu şekilde hazırlanarak kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir. 190 dereceli fırında kontrollü olarak pişirilir.



© lezzetler.com tarif no:101382 • adı:Kıymalı Pide • gönderen:İ • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:01