



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PİDE

Hamuru:

500 gr un

20 gr taze (yaş) maya

1 çorba kaşığı tuz

1+1/2 su bardağı su

Harcı:

300 gr kuzu kıyması (yağsız)

30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı

2 soğan (ince kıyılmış)

1 yumurtanın sarısı

1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

1 kahve kaşığı tuz

1/2 kahve kaşığı karabiber

1 yumurta (2 çorba kaşığı sütle çırpılmış)

Genişçe bir kaba suyu, mayayı ve tuzu koyup, tahta bir kaşıkla 2-3 dakika karıştırınız. Unu ekleyip, iyice yoğurarak yuvarlak bir hamur elde ediniz. Hazırladığınız hamuru tezgaha koyup, üstünü kalın bir bezle örterek 30 dakika, mayalanması için bekletiniz. Avuçlarınızın içi ile bastırarak hamuru yoğurur gibi yassılatıp, yumruk büyüklüğünde parçalara ayırınız. Parçaları avucunuzun içinde top gibi yuvarlayıp, üstlerini kalın bir bezle örterek, yeniden 35-40 dakika mayalanmaya bırakınız.

Bu arada küçük bir tencerede yağı, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanları koyup 4-5 dakika renkleri pembeleşene kadar pişiriniz. Kıymayı, tuzu ve karabiberi ekleyip 8-10 dakika, arasıra karıştırarak pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, yumurta sarısını ve maydanozu ekleyip, bir kez karıştırınız.

Hamurların üstündeki bezi kaldırıp, her hamurun üstüne hafifçe bastırarak yayın. Hazırladığınız harcı, bir çorba kaşığı ile her pidenin ortasına yerleştiriniz. Pidelerin herbirini iki elinizle havaya kaldırıp, hafifçe unlanmış tezgahın üstüne atar gibi bırakınız. Pidelerin yayılıp uzadığını göreceksiniz. Pideleri uçlarından istediğiniz kadar uzatıp, fırın tepsisine diziniz. Üstlerine kalınca bir bez kapatıp, 10-15 dakika bekletiniz.

önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (220 °C) getirip, ısıtınız. Pidelerin üstündeki bezi kaldırıp, sütle çırpılmış yumurtayı, fırça ile her birinin üstüne sürünüz. Tepsiyi fırına sürüp, pideleri 8-10 dakika pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, pidelerinizi servis ediniz.

Not: Pide, ülkemizde kebab çeşitleri ile birlikte yendiği gibi, üstüne değişik harçlar konularak da hazırlanabilen lezzetli bir hamur işidir. Harçlı pideler genellikle kıymalı ve peynirli olarak yapılır. Ana harcı isteğinize göre değiştirerek, çok değişik lezzetli pideler de hazırlayabilirsiniz. Pide hamuru standart olarak düşünülmelidir. Dolayısıyla aynı hamuru açıp, değişik harçlar hazırlayarak, çeşitli pideler hazırlanabilir. Pideyi, sadece kebabın yanında servis etmek için hazırlıyorsanız, harç koymanıza hiç gerek yoktur.