KIYMALI PİDE

1 paket tereyağı (margarin)
1 paket kuru maya
250 gr kıyma
1 baş soğan
Yarım demet maydanoz
1 yumurta
1 çay kaşığı şeker
1 su bardağı süt (veya su)
Yeteri kadar un

Unu eleyin ortasını açın. Ilık sütün içine tuz, şeker ve mayayı katın karıştırın. Unun ortasına dökün. Kenarlarından un ile sütün üstünü örtün. 20 dakika ılık bir yerde bekletin. Bu karışıma erimiş yağı dökerek kulak memesi yumuşaklığında hamur yapın. Üzerine nemli bez örterek 15-20 dakika ılık bir yerde bekletip mayalandırın. Tavada bir kaşık tereyağını eritin. Rendelediğiniz soğanları atıp kavurun. Kıymayı katın. Suyu çekene kadar pişirin. Rendelenen domates, biber salçası, tuz ve karabiberi ilave edin. 2-3 dakika pişirin. Mayalanan hamuru uzunlamasına kayık gibi açın. Kenarlarını toplayın. İçine hazırladığınız içi koyun. Üzerine yumurta sarısını sürün. Önceden ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapılır.

ML® Kaşarlı Pide için tıklayın

Fotoğraf "aslı keremoğlu" tarafından gönderildi. 16.07.2020

© lezzetler.com tarif no:6522 • adı:Kıymalı Pide • gönderen:otelman • indirme tarihi:24.04.2024 - 10:12