



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PİDELER

1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı ılık su
1 çorba kaşığı toz şeker
1 paket yaş maya
1 tutam tuz
Aldığı kadar un
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
İç harcı için:
300-400 gram kıyma
2 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tutam tuz
1 tutam Karabiber

İlk olarak hamurumuzun yapımı ile başlayalım. Yoğurma kabımıza yaş mayayı, ılık suyu ve toz şekerini alalım. Mayayı eritemiz, daha sonra üzerine sıvı yağ, süt ve tuzu ekleyelim. Azar azar un ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edelim. Hamurumuzu oda sıcaklığında 1 saat kadar mayalanmaya bırakalım. Öte yandan bir tencereye doğranmış soğanlarımızı alarak sıvı yağda kavuralım. Üzerine kıymamızı ve salçamızı ekleyerek kavurmaya devam edelim. Tuzu ve baharatları ekleyerek ateşten alalım ve ilk sıcaklığının çıkmasını bekleyelim. Şimdi mayalanan hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alıp merdane ile hafif uzunlamasına açalım ve içine iç harcımızdan koyarak kenarlarını katlayarak pidelerimizi hazırlayalım ve yağlanmış fırın tepsimize yerleştirelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürerek 15 dakika kadar tepside dinlenmeye bırakalım. Daha sonra mayalanan pidelerimizi önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzerleri kızarana kadar pişirelim fırından çıkarıp servis yapalım.

