



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞANLI PİDE (ÇANAKKALE)

6 kişilik Gerekli malzeme:

4 orta boy soğan

1 çay bardağı sıvıyağ

100 gr kıyma

yarım demet maydanoz

3 su bardağı un

1 tatlı kaşığı toz maya

yarım çay kaşığı tozşeker

1.5 su bardağı su

karabiber, tuz

Yarım su bardağı ılık suda tozşekerle birlikte mayayı eritin. Unu derin bir kaba alıp, 1 su bardağı su ilavesiyle suda erittiğiniz mayayı da ekleyerek kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlayın. Hamuru 1 saat ılık bir ortamda dinlenmeye bırakın.

Yemeklik doğradığınız soğanları sıvıyağda kavurun. Kıymayı ilave edip bir süre daha kavurduktan sonra karabiber ve tuz serpin. İnce kıyılmış maydanozu da ekleyip iç malzemesini ateşten indirin.

Mayalanmış hamuru 1 büyük, 1 küçük 2 bezeye ayırın. Alt kısma gelecek olan büyük hamuru açıp yağlanmış tepsiye yerleştirin. Üzerine hazırladığınız iç malzemesini serin. Diğer hamuru biraz daha küçük açıp iç malzemesinin üzerine yayın ve alttaki hamurun kenarlarını küçük hamurun üzerine doğru kapatın. 170 derece ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin.