



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAFRA PİDESİ

Süleyman Keskin

- 1 Kg. Un
- 2 Su Bardağı Su
- 1 Adet Misket Tanesi Büyüklüğünde Yaş Maya
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Adet Yumurta Sarısı
- 350 Gr. Yağsız Dana Kıyması
- 2 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 4 Adet Soğan
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 2 Çay Kaşığı Karabiber

Bir kaba unu dökelim. Ortasını havuz gibi açalım. İçine suyu ve yaş mayayı koyup yaş mayanın çözülmesini bekleyelim. Ardından tuzu, şekeri ve yumurta sarısını da katarak yoğuralım. İki saat kadar bekletelim. (Bir gece dinlendirilebilirse hamur daha kıvamlı olacaktır). Ardından hamuru 6 eşit parçaya bölelim, yuvarlayalım. Her parçayı elimizde bastırarak açalım ve 70 cm uzunluğunda, 10 cm eninde olacak biçimde şekillendirelim. Bu arada kıymalı içimizi hazırlayalım. Bunun için önce kuru soğanları robotta çekelim. Tereyağını eritem ve kıymayı kavuralım. Pişmesine yakın soğanı katalım, 15 dakika kadar pişirelim. Son olarak tuzu ve karabiberi katalım. Soğumaya bırakalım.

Bu içi pide hamurlarının içine yerleştirelim. Pidelere kısa kenarlarını birleştirelim ve bu şekilde tepsiye alalım. 250-300 derecedeki fırında 20-25 dakika pişirelim. Servis ederken üzerine tereyağı sürebiliriz.

