



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BALIKLI PİDE

Yarım paket yaş maya  
1,5 su bardağı su  
1 çay kaşığı şeker  
2 çay kaşığı tuz  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
Alabildiği kadar un  
İç için:  
1 adet alabalık  
1 adet dolma biberi  
2 adet orta boy domates  
1 tatlı kaşığı kekik  
1 çay kaşığı karabiber  
4 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı tuz

Önce hamur hazırlanır; maya, su ve şeker eritilir. Üzerine sıvıyağ, tuz ve orta sertlikte bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 1 saat kadar dinlenmeye bırakılır. Bu arada iç hazırlanır; balığın kılçığı temizlenir, adeta kıyma kadar ufak doğranır, ince kıyılmış biber, domates, yağ, karabiber, kekik ve tuzla karıştırılır. Dinlenen hamurdan limon kadar parçalar alınır. Merdaneyle 1 karış boyunda, 4 parmak eninde açılır. Yüzeyine yeteri kadar balıklı iç konur. Üzeri açık kalacak şekilde kenarları bükülür. Hamur kısımlarına biraz yağ sürülür. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.