



## ÇARŞI FIRININDA KIYMALI PİDE



Malzemeler: 1 kg orta yağlı kıyma, 4 adet soğan, 4 adet domates, 1 bağ maydanoz, 1 çay bardağı ayçiçeği yağı, 8 adet sivri biber, 2 adet kırmızı köz biberi, kırmızı pulbiber, tuz.



Bir karıştırma kabına, kıyma, küçük küp doğranmış domatesler, küçük doğranmış kuru soğanlar ve ince kıyılmış maydanozlar ilave edilir.



Kırmızı ve yeşil biberler bir rondoda çekilerek karıştırma kabına aktarılır.



Üzerine biraz tuz ilave edilir.



Tuzun da üzerine arzuya göre kırmızı pul biber ilave edilir.





Karıştırma kabındaki malzemeler yoğurulmaya başlanır.



Bütün malzeme homojen bir şekilde karıştırılır.



Üzerine 1 çay bardağını geçmeyecek kadar kontrollü bir şekilde ayçiçeği yağı dökülür.



Yağ da tamamen yedirildikten sonra, hazırlanan kıymalı iç çarşı fırınına gönderilir.



Fırıncıdan bu iç ile 20 adet açık pide yapması ve eğer mümkünse pide hamurunu oklavasız elle açması istenir.



Odun ateşinde pişen pideler, elektrikli ev fırınına nazaran hem daha lezzetli, hem daha hızlı, hem de daha ekonomik olacaktır.





Fırından çıkan pidelerin ilk sıcakı çıktıktan sonra ie doğru ikiye katlayarak paketlenmelidir.



Evde soğutmadan ikram edilir.