DEVELİ CIVIKLISI (KAYSERİ)

https://acunn.com

700 gr kuzu boşluğu ve dana yağsız koldan hazırlandı.
2 orta boy çok ufak doğranmış kuru soğan
5-6 adet sivri biber incecik doğranacak
4-5 adet çekirdeği çıkarılmış domates
Tuz (2 çay kaşığı)
Pide hamuru için;
4,5 su bardağı un
1 su bardağı + 3/4 (bir yarım+bir çeyrek) su bardağı ılık su
30 gr yaş maya
1 yemek kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı tuz

Öncelikle hamuru mayalayalım maya, ılık su ve şekeri yoğurma kabına alalım.
Mayanın kabarmasını bekleyelim daha sonra unu tuzu ekleyip hafif ele yapışı bir hamur elde edip üzerini kapatıp yaklaşık bir saat iki katına çıkana kadar üstü kapalı bekletelim.
Bu arada eti için gerekli olan ve ince ince doğranan yeşil biber, domates ve kuru soğanı et ile karıştırıp harmanlayalım. Hamur mayalanınca 6 adet beze yapalım.
Her beze için merdane yardımı ile açıp pide şeklini verelim. Mümkün olduğunca ince açılacak. Fırını alt -üst ayarda yarım saat çalıştıralım.
Çalıştırmadan önce içine bir kaba sıcak su koyalım.
Fırın tepsisinin içine yağlı kağıt serip açtığımız hamuru (içine 3 adet sığıyor) yerleştirip kıymalı harcımızı yerleştirelim.
Fırın yarım saat sonunda dereceyi 200?e düşürün yine sadece alt üst konumda açık şekilde 15 dakika pişirin.
Süre sonunda pidenin altları pişmez ise bir beş dakika fırının bu sefer sadece alt açık olacak şekilde pişirin.
Sıcakken dilimleyin maydanoz ve közlenmiş biber ile servis yapın.