



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK HAMURUNDAN KIYMALI PİDE

2 tane hazır ekme hamuru
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı un
İçi için:
350 gr. kıyma
2 adet orta boy kuru soğan
1 adet sivri biber
Tuz, karabiber, pul biber
Kavurmak için çok az sıvı yağ
Üzeri için:
1 yumurta sarısı ya da yoğurt

Soğan ve kıymayı kavurup baharatlarını ekleyin. İç malzemeyi hazırlayın. Daha sonra ekme hamurunun üzerine sıvı yağı ekleyip unu serpiştirerek hamurun toparlanmasını sağlayın. Toparlandığı zaman 12 eşit parçaya bölüp her bir bezeyi oklava yardımıyla uzunlamasına açın. İçine kıymalı harcı doldurup kenarlarından sıkıştırarak kapatın. Tüm malzeme bitene kadar işleme devam edin. Üzerine ben yoğurt kullandım; siz ister yoğurt, isterseniz de yumurta sarısı sürüp biraz pembeleşene kadar pişirin. Fırından aldığınızda biraz ılıyana kadar üzerine mutlaka temiz nemli bir mutfak havlusu kapatın ki kurumasın. İllindiğinde dilimleyip servis edin.

