



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PİDE

Hamuru İçin;
3 su bardağı un
1 kibrit kutusu kadar yaş maya
1 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
İçi İçin
1/2 kg. orta yağlı kıyma
1 orta boy soğan
1 çorba kaşığı yoğurt
2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber

Mayayı bir tencereye koyunuz. Tuz ve şeker katarak 3/4 su bardağı ılık su ilâve ediniz. Un ve yağ katıp yumuşak bir hamur yaparak 10 dakika yoğurunuz. Ilık bir yerde hacminin iki misli oluncaya kadar mayalandırınız. Kıymaya ince kıyılmış soğan, yoğurt, tuz ve karabiber katıp karıştırınız. Hamur mayalanınca tekrar yoğurup 6 eşit parçaya ayırınız. Her parçayı kepek serpilmiş tahta üzerinde 3-4 mm. kalınlığında uzun açınız. Yağlanmış tepsiye yanyana diziniz. Üzerlerine 1/6 iç koyup muntazam yayınız. Ilık bir yerde mayalandırıp orta hararetili fırında kurutmadan pişiriniz.

Not : Mevsime göre kıymaya ince doğranmış domates ve biberde konabilir.

[ML® Pide Çöreği için tıklayın](#)[ML® Pide Böreği için tıklayın](#)