



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KIYMALI PİDE

Malzeme:

4 su bardağı un

Yarım paket kuru maya

1 tatlı kaşığı Tuz

Aldığı kadar su

İç i için

1 yada 2 baş doğranmış soğan

Yarım çay bardağı zeytinyağı

500 gr. kıyma

2-3 Domates

2-3 Yeş il biber

Karabiber, kırmızı biber, tuz

İnce doğranmış maydanoz Yarım su bardağı ılık su iç ine 1 tatlı kaşığı şeker ve yarım paket maya koyun.10 dakika mayalanması iç in bekleyin. Un ve tuzu geniş bir kapta karıştırın, mayalı suyu ekleyin. Unlu karışıma azar azar su ilave ederek yumuşak bir hamur hazırlayın. Hamurun ağzını kapatarak 1 saat mayalandırın. Kıymalı iç : 1 veya iki baş soğan, yarım çay bardağı zeytinyağı iç inde hafif pembeleşene kadar kavurun, iç ine kıyma koyun. Kavurmaya devam edin. 2-3 adet domates, 2-3 adet yeş il biber doğrayarak iç ine ilave edin. Karabiber, kırmızı biber, tuz , ince doğranmış maydanoz da katarak bir kaç dakika daha kavurun ve ocaktan alın. Kıymalı malzemeyi kavurmadan çiğ olarak da kullanmak mümkün, arzu ettiğ iniz şekilde pişmiş veya çiğ olarak hazırlayabilirsiniz. Mayalanmış hamuru masa üzerine un serperek alın ve eş it olarak (mandalina büyüklüğünde) parçalara ayırın. Hamur bezelerini merdane yardımı ile pide şekline uygun olarak ince uzun açın. Orta kısmına malzemeden koyup, hamurun kenarlarını malzeme üzerine katlayın. Uç kısımlarını birleştirerek pide şekli verin. 200 derecede ısıtılmış fırın iç inde üzerleri pembeleşene kadar pişirin. Pidelerin üzerine tereyağı sürerek sıcak servis yapın. Aynı kıymalı pideleri beyaz peynir, kaş ar rendesi ve çırpılmış yumurta ile hazırlayacağ ınız peynirli iç ile de yapabilirsiniz. Aynı mayalı hamur ile pidelerinizi tavada da yapabilirsiniz. Hamuru bu kez yuvarlak olarak tatlı tabağı büyüklüğünde açıp, yarısına malzemeden koyun. Hamurun diğ er yarısını üzerine kapatın ve kenarları elinizle bastırın. Yağs ız teflon tavada pişirin, pişirdiğ iniz tarafa tereyağı sürün ve diğ er tarafını pişirin.



Fotoğ raf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 19.10.2020