



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## FRANSIZ PİDESİ

### Sahrap Soysal

Hamur için;

1 adet yumurta sarısı

2 yemek kaşığı yoğurt

250 gr bitkisel margarin (oda sıcaklığında yumuşamış olmalı)

1 paket kabartma tozu

1 çay kaşığı tuz

4 su bardağı un

İç malzemesi;

250 gr az yağlı dana kıyma

2 adet orta boy kuru soğan

3 yemek kaşığı zeytinyağı

1 su bardağı ince doğranmış zeytin (yeşil ya da siyah kullanabilirsiniz)

1 çay kaşığı tuz, karabiber

2 çay kaşığı kuru nane, kuru kekik

2 çay kaşığı fesleğen

1 demet maydanoz

Ayrıca 1 adet yumurta sarısı

Hamur için derin bir kabin içine yumurta sarısını koyup, yoğurt ve oda sıcaklığındaki margarini ekleyin. Tuz ve kabartma tozunu serpiştirip, unu azar azar ilave edin. Tüm malzemeler iyice karışıp, pürüzsüz bir kıvam elde edinceye dek hamuru yoğurun. Sonuçta kulak memesi yumuşaklığında ve ele yapışmayan kıvamda bir hamur elde edeceksiniz. Hamurun üzerini mutfak peçetesiyle örtüp, oda sıcaklığında 30 dakika dinlendirin. Öte yandan kıymayı ve yemeklik çok ince doğranmış soğanları orta boy boy teflon bir tencereye koyun. Orta ısı ateşte bir tahta kaşık yardımıyla sürekli karıştırarak 8-10 dakika kavurun. Tuz, karabiber, nane, kekik ve fesleğeni serpiştirip ocaktan alın. Soğuyunca içine çok ince kıyılmış maydanozlarla dilimlenmiş zeytinleri katıp, karıştırın ve bir kenarda bekletin. Dinlenen hamuru iki parça fırın kağıdı veya iki parça temiz naylon poşet arasında merdaneyle 30-35 cm çapında açın. Yaklaşık 25-30 cm çapındaki kelepçeli kek kalıbının içini (yuvarlak bir borcam da kullanabilirsiniz). 2 çay kaşığı margarinle yağlayın. Hazırladığınız hamuru kalıba yerleştirip, kenarlarını yukarı doğru çekin. Hamurun orta boşluğuna soğuyan kıymalı malzemeleri aktarın. Sonrada hamurun kenarlarını hafifçe içe doğru kapatın. Hamurun görünen kenarlarına çirpilmiş yumurta sarısını fırçayla sürün. Fırını 175 derece alt üst konuma ayarlayıp, 5 dakika önceden ısıtın. Sıcak fırında en az 35 - 40 dakika, kenarları kızarıncaya kadar pişirip, çıkarın. Dilimleyip, sıcak ikram edin.