



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ KIYMALI PATLICANLI PİDE

1 kilo bostan patlıcanı
Yarım limonun suyu
Yarım kilo hindi kıyma
2 adet yumurta
Karabiber Tuz
Üstü için:
çirpılmış 1 adet yumurta
Hamuru için:
Yarım bardak eritilmiş tereyağı
Yarım bardak zeytinyağı
1 bardak su
1 bardak domatesli et suyu
Tuz
8 bardak un

Suyu, et suyuyla beraber tencerede kaynatın. Tereyağını ilave edin. Zeytinyağını ekledikten sonra unu koyarak karıştırın. Tuz ekleyin. Sürekli karıştırarak tencerenin kenarlarına yapışmayan bir hamur topağı elde edin ve bu hamuru soğutun. Yoğurun. İkiye bölün. Yarısını yağladığınız tepsiye yayın. Patlıcanları yıkayıp közleyin. Kabuklarını soyun. Limonlu suda bekletin. Hindi kıymayı tavada 1-2 kaşık suyla çatalla sürekli ezmek suretiyle kavurun. Tuz ve karabiber ekleyin. Patlıcanları ya çatalla ezin ya da havanda dövün. Kıymayla karıştırın. Bir yumurta ilave edin. Bu içi, hazırlayacağınız hamurun üzerine yayın. Kalan hamuru üstüne kapatın. Çirpılmış yumurtayı sürün. Önceden kızdırılmış fırın içinde 40 dakika pişirin. Servis yapın.

Not: Pidenin hamurunu hazırladıktan sonra yaklaşık yarım saat buzdolabında bekletin.