



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPALI KIYMALI PİDE

1,5 su bardağı ılık su
1 paket instant maya
Tuz
Toz şeker
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Aldığı kadar un
İç i için:
2 adet kuru soğan
3-4 adet yeşil biber
300 gram orta yağlı kıyma
3 adet domates
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Toz kırmızı biber

Hamur için gerekli malzemeleri derince bir kaba alıp iyice yoğurun. Üstünü kapatıp 1 saat kadar mayalanmaya bırakın. Mayalanma süreci bittikten sonra tekrar yoğurun gazını alın ve limon büyüklüğünde bezelere ayırın. İç i için kuru soğanı ve yeşil biberi robottan geçirin veya elinizle çok ufak doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyun, onları da ufak doğrayın. Bütün iç malzemelerini derince bir kapta baharatlarını da atarak karıştırın. Bezelere ayırdığınız hamurları unlu zeminde oval ve uzun olacak şekilde açın. Tam ortasına iç harcını koyun. Sonra yanlardan hamuru kaldırıp orta yerde elinizle sıkarak kapatın ve hamurun üzerine elinizle bastırın. Pidenin iki ucundan tutarak elinizle çekerek hamuru esnetin ve yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Diğer bezelere de aynı işlemi uygulayın ve üstlerine yumurta sarısı sürün. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında üstü kızarana kadar pişirin.

