



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KAPALI PİDE

<https://www.bim.com.tr>

Yarım kg Efsane Un
Çeyrek paket Efsane Yaş Maya, 1 tatlı kaşığı tepeleme
1 çorba kaşığı Pervin Tereyağı
1 Tatlı Kaşığı Rafine Sofra Tuzu
1,5 Su Bardağı Su (300 ml)
1 adet Bili Bili Yumurta
Kıymalı harç:
400 gr Emin Kıyma
2 iri Soğan
1 çay kaşığı Rafine Sofra Tuzu
1 çay kaşığı Destan Karabiber
Yarım çay kaşığı muskat

Bir kaptan yarım kilo unu, 1 tatlı kaşığı tuz, 1,5 su bardağı su, 1 çorba kaşığı tereyağı ve 1 tatlı kaşığı yaş maya ekleyerek yoğurun. Hamur elinize yapışmayacak ve yumuşak kıvama gelmeli. Hamuru 4 eşit parçaya ayırın ve üstünü hafif nemli bir bez ile örtüp, 20 dakika mayalandırın. 400 gr kıymayı ve 2 adet yemeklik doğradığınız soğanı tavada 15 dakika kavurun. İçerisine 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber, yarım çay kaşığı muskat ekleyerek karıştırın. Tezgahınızı hafif unlayın ve mayalanmış bir hamur bezesi alın. Hamurunuzu merdane yardımı ile uzunlamasına çok ince olmayacak şekilde açın. Yaklaşık 15 cm genişliğinde ve 2 karış uzunluğunda olması yeterli olacaktır. Ortasına kıymalı karışımı ekleyin ve kenarlara 1 adet çırpılmış yumurta sürün. Hamuru köşelerinden katlayarak ortada birleştirin. Yumurtalı karışımı yine sürün. Hazırladığınız pideleri 280 derece fırında 12 dakika renk alana kadar pişirin.

