



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAPALI KIYMALI PİDE

Özlem Büyükyenigün

2 yemek kaşığı yoğurt  
2 yemek kaşığı sıvıyağ  
1,5 su bardağı ılık su  
1 yemek kaşığı şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 paket yaş maya  
Aldığı kadar un  
İçi için:  
Kıyma  
Soğan  
Karabiber  
Pulbiber  
Tuz  
Üzeri için:  
Yumurta sarısı

İlk olarak Yuva maya ile hazırlanan hamur malzemeleri karıştırılarak yumuşak ele yapışan bir hamur hazırlanır. Ve mayalanmaya bırakılır. Bu arada içi hazırlanır. Bunun için kıyma güzelce kavrulur. Suyunu iyice çekince altı söndürülür ve içine küçük küçük incecik doğranmış soğan, karabiber, pulbiber, tuz eklenir ve karıştırılır. Hamur 6'ya bölünür. Uzunlamasına oval biçimde açılır, ortasına harçtan koyulur. Üst üste gelecek şekilde kapatılır. Yağlanmış tepsiye koyulur. Bu şekilde hepsi yapılır. Pidelere üzerine yumurta sarısı sürülür ve fırında pişirilir.