



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAPALI PİDE

Hamuru için:

4 su bardağı kadar un  
1 adet haşlanmış patates  
Yarım paket yaş maya  
1 çay bardağı sıvı yağ  
2 çorba kaşığı yoğurt  
1 çorba kaşığı toz şeker

Tuz

Aldığı kadar su

İçi için:

1 adet haşlanmış patates  
200 gram kıyma  
2 adet soğan  
3 adet sivri biber  
3 dal maydanoz  
Tuz, karabiber, kekik, pul biber  
3 çorba kaşığı tereyağı

Hamuru yoğurup mayalanmaya bırakın. Bu arada kıymalı soğanlı karışımı kavurup soğumaya bırakın. Hamuru açıp unlanmış zeminde içini koyun. Malzemelerin üzerini tamamen kapatıp cimcikleyip tepsiye alın. 200 derecede önceden ısılmış fırında 35 dakika kadar pişirin. Çıkınca üzerine yağ sürün.