



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIR PİDESİ

Suna Yavuz

1 su bardağı süt

1 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

1 paket yaş maya

Aldığı kadar un

100 gram margarin veya tereyağı

İçerisinde:

3-4 orta boy domates

1 adet rondodan geçirilmiş kuru soğan

1 çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı karabiber

Yoğurma kabına ılık su ve sütü alıp mayayı ilave edin. Kaşıkla veya elinizle mayayı sıvıların içinde eritin. Tuzu ekleyip aldığı kadar unla özlü bir hamur yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp ılık bir ortamda yaklaşık 45 dakika bekletin. Hamur mayalanıp iki katına ulaştınca 5 veya 6 bezeye ayırın. Her bir bezeyi 1-2 cm kalınlığında açın ( çok ince olursa kuru olur) . Açtıktan sonra üzerine oda sıcaklığında yumuşamış margarini parça parça ekleyin. İsteğiniz harcı içine (uzunlamasına) döşeyin. Kenarları ortada birleşecek şekilde kapatın. Üzerine yumurta sarısı sürüp 180-200 derece arası önceden ısıtılmış fırında pişirin.