



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIR PİDESİ

1 kg un  
50 gr maya  
50 gr tozşeker  
50 gr tuz  
50 gr sıvıyağ  
1 adet yumurta

İç için:

Arzu ettiğiniz bir iç malzemesi (kaşarlı, sucuklu, sosisli, kavurmalı, kuşbaşı etli, kavrulmuş kıymalı, çiğ kıymalı ve karışık olabilir)

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı  
1/2 çay bardağı ayran

Unu eleyip, içine kalan malzemeyi ve yeterince ılık suyu ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayalım.

Hamuru ılık bir ortamda 1 saat kadar mayalandırdıktan sonra, limon büyüklüğünde bezelere ayırarak bir süre daha dinlendirelim.

Her bir bezeyi elimiz ile oval şekilde açıp, hazırlayalım.

Ortasına istediğimiz içlerin birisinden yeterince yayıp, hamurun kenarlarını iç malzemesi gözükmeyecek şekilde üstten birleştirerek kapatalım.

Hazırladığımız pidelerin üzerine ayran ile ırdığımız yumurta sarısı sürüp, önceden ısıtılmış fırında pişirelim.