



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI AÇIK PİDE

2,5 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su
1 yumurta
Üzeri için:
200 gram kıyma,
1 soğan
Yarım demet maydanoz
Rendelenmiş kaşar peyniri

Derin bir kâbin içinde maya ve ılık suyu karıştırın. Üzerine un, şeker ve tuzu ekleyip yumurtayı kırın yumuşak bir hamur yoğurun. Bu karışımı kabarması için yarım saat bekletin. Hamuru kabarıncâ unlanmış tezgâhta küçük hamurlar yapıp ortasını hafifçe açıp tepsiye yerleştirin. Üzerine isterseniz kıyma ve rendelenmiş soğanı karıştırıp çiğden yerleştirin. İsterseniz de peynirli iç hazırlamak için rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Beyaz peynir, domates de çok yakışıyor. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirip sıcak sıcak servis yapın.