



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI DOMATESLİ PİDE

Malzeme:

İç Malzeme için :

3 adet soğan

1/2 çay bardağı AltınHasat Riviera Zeytinyağı

4 adet domates

4 adet çarliston biber

2 adet sivri biber

300 gram yağsız kıyma

1/2 çay kaşığı pul biber

1/2 demet maydanoz

Tuz

Karabiber

Hamuru için :

3 su bardağı Bizim Mutfak Un

1 su bardağı ılık su

1 çay kaşığı kuru maya

1 tatlı kaşığı bal

Tuz

Hamuru hazırlamak için unu ve tuzu geniş bir çanağın içinde karıştırıp ortasını havuz biçiminde açın. Ilık su, maya ve balı havuza koyun, parmak uçlarınızla (veya mikserin yoğurma ucuyla) karıştırarak hamuru yoğurmaya başlayın. Gerekirse biraz daha un ilave edebilirsiniz. Malzemeler toparlanınca unlu tezgaha alın. Yaklaşık 6-7 dakika yoğurun. Hamuru, altını üstünü unladıktan sonra çanağın içine geri koyun. Üzerine temiz bir bez örtüp ılık bir yerde 1 saat kabarmaya bırakın. Kıymalı harç için soğanları incecik kıyıp kalın tabanlı bir tavada zeytinyağı ile kısık ateşte kavurun. Üzerine tuz atın. Bu sırada domatesleri ve biberleri küp küp doğrayıp ayrı kaplarda bekletin. Soğanlar şeffaflaşmaya başlayınca kıymayı ilave edin, suyunu çekinceye kadar karıştırarak kavurun. Biberleri ilave edin, 5-6 dakika kadar kavurduktan sonra domatesleri katın. Domates suyunu çekinceye kadar pişirmeye devam edin. Üzerine karabiber, pulbiber ve ince kıyılmış maydanoz ekleyin. Tuzunu biberini kontrol edip ateşi kapatın. Hamur kabardığında 15 eşit parçaya bölün. Fırını 200 derecede ısıtın. Büyük bir fırın tepsisini ve tezgahı yağlayın. Hamur parçalarını elinizle bastırarak 15-20 santim uzunluğunda oval bir hamur elde edecek şekilde açın. Hazırladığınız kıymalı harçtan 1 çorba kaşığı kadarını hamurun ortasına koyun. Hamurun yanlarını kıymanın üzerinde birleştirerek kapatın. Hamurun birleşme yerlerini işaret parmağınız ve başparmağınızla iyice sıkıştırın. Sıcak fırında 20 dakika pişirin.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 19.10.2020