



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KIYMALI EV PİDESİ

Pide için:

1 su bardağından iki parmak eksik ılık su

1 paket maya (iki tatlı kaşığı)

2 tatlı kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı tuz

6 yemek kaşığı sıvı yağ

1 su bardağından iki parmak eksik yoğurt

5-6 bardak un

Üzeri için:

Dana kaburgadan çekilmiş kıyma

Rendelenmiş soğan

Tuz

Karabiber

Hamur malzemesini yoğurup mayalandırıyoruz. Ardından pide hamurunu mini lahmacun ölçüsünde açıyoruz. Üstüne dana kaburga kıyması, soğan, karabiber, tuz ile harmanladığımız harcı seriyoruz. Önceden ısıtılmış 250 derece fırında üç-beş dakika pişiriyoruz. Fırından çıkardığımızda üstüne sadece yumurta sarısı koyuyoruz.

