



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI KIR PİDESİ

Hamur Malzemeleri:

5 su bardağı un (500 gr)

1 su bardağı süt

1/4 paket margarin

1 çorba kaşığı kuru maya

1/2 kahve fincanı zeytinyağı

1 adet yumurta

2 çay kaşığı tuz

1/2 tatlı kaşığı toz şeker

1/2 çay bardağı ılık su veya süt (mayayı eritmek için)

1 adet yumurta sarısı (üzerine sürmek için)

İç malzemeleri:

250 gr. kıyma

1 adet orta boy soğan

1 adet orta boy domates

Tuz, karabiber, kırmızı biber

Maya, tozşeker, ılık su veya süt ile birlikte eritilir. Unun ortası açılır ve bu mayalı sıvı ortaya dökülür. 10 dakika beklenir. Diğer malzemeler ilave edilerek hamur yoğrulur ve üzeri örtülerek sıcak bir yerde 20-25 dakika kabarmaya bırakılır. Bu sırada hamurun yüzeyi düzgün olmalıdır. Arada sırada hamura yumrukla bastırarak gaz çıkışı sağlanır. Hamura parmakla bastırıldığında parmak izi aynen kalıyorsa yeterince mayalandığı anlaşılır. Kısa sürede iz yok oluyorsa mayalanma işlemi tamamlanmamıştır.

Yeterince mayalanan hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparılır ve orta incelikte açılır. Bütün malzemelerin çiğden karıştırılmasıyla hazırlanan içten bir miktar konur ve hamurun kenarları içine doğru çevrilerek pide şekli verilir. Yağlanmış tepsiye dizilen hamurlar 45 dakika dinlendirilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülerek 200 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 15 dakika pişirilir.

[ML® Kır Pidesi için tıklayın](#)[ML® Şekerli Pide için tıklayın](#)

[ML® Şekerli Pide \(görsel\)](#)