



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KIR PİDESİ

<https://ihe.com.tr>

5+1/2 su bardağı un
1+1/4 su bardağı süt
1/4 paket margarin
1/3 kahve fincanı zeytinyağı
1 adet yumurta
2 çay kaşığı tuz
3/4 dolu çorba kaşığı kuru maya
3/4 tatlı kaşığı toz şeker
1/2 çay bardağı ılık süt
1 adet yumurta sarısı (üzerine sürmek için)
İç malzemeleri:
250 gr. kıyma
1 adet orta boy domates
Tuz, Karabiber, Kırmızıbiber, Sivri biber

Malzemesi ile hamuru hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde beklettikten sonra yumruk büyüklüğünde parçalar koparıp 3 mm. kalınlığında açın. Ortasına bütün malzemeleri çiğden karıştırarak yapılan içten bir miktar koyarak yayın ve kenarlarını kıymanın üzerine doğru 2'şer cm. çevirerek pide şeklini verin. Yağlanmış tepsiye dizerek 45 dakika dinlendirin, üzerine yumurta sarısı sürün ve 200 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 15 dakika pişirin. Fırından çıkınca kıymanın bulunduğu açık kısma küçük bir parça tereyağı koyarak servis yapın.