KIYMALI KIR PİDESİ

HAMUR MALZEMELERİ
5 1/2 su bardağı un (600 gr.)
1 1/4 su bardağı süt (250 gr.)
1/4 paket margarin (60 gr.)
2/3 kahve fincanı zeytinyağı (40 gr.)
1 adet yumurta
2 çay kaşığı tuz (6 gr.)
3/4 dolu çorba kaşığı kuru Pakmaya (12 gr.)
3/4 tatlı kaşığı toz şeker (4 gr.)
1/2 çay bardağı ılık süt (50 gr.)
1 adet yumurta sarısı (üzerine sürmek için)
İÇ MALZEMELERİ
250 gr. kıyma
1 adet orta boy soğan
1 adet orta boy domates
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber
Yeşil sivribiber

Hamuru hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde beklettikten sonra yumruk büyüklüğünde parçalar koparıp 3 mm. kalınlığında açın. Ortasına bütün malzemeleri çiğden kanştırarak 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 şansı sürün ve 200°C ısıtılmış finnda yaklaşık 15 dakika pişirin. Fırından çıkınca kıymanın bulunduğu açık kısma küçük bir parça tereyağı koyarak servis yapın.

ML® Yoğurtlu Pide için tıklayınML® Safranbolu Bükmesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:8859 • adı:KIYMALI KIR PİDESİ • gönderen:Safinaz • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:13