KIYMALI PİDE (EREĞLİ ZONGULDAK)

Zonguldak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

500 gr. Kıyma (ya da Kuşbaşı et)
100 gr. Domates
50 gr. Soğan
50 gr. Sivri biber
15 gr. Tuz
5 gr. Karabiber
50 gr. Su
Hamuru için
500 gr. Tam buğday unu
10 gr. Kurumaya
20 gr. Şeker
20 gr. Tuz
300 gr. Ilık Su
Üzeri için:
50 gr. Eritilmiş tereyağı

Un, maya, tuz ve şeker geniş bir kaseye alınarak ılık su ile yumuşak bir hamur hazırlayınız. Üzerini örterek 30-40 dakika kadar mayalanmaya bırakınız. Kıymayı bir kaba alınız, soğan ve domatesler rendeleyiniz, sivri biberleri ince doğrayarak ilave ediniz. Tuz ve karabiber eklendikten sonra su ile incelterek, karıştırınız. Mayalanan hamuru unlanan zemine alarak mandalina büyüklüğünde bezelere ayırınız. Bezeyi oklava ile oval şekil vererek ince açınız. Kenarlarından 2 cm boş bırakarak iç malzemeden yayınız. Kenar kısımları içe katlayarak uç kısımlarına şekil veriniz. Yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisine alınız. Önceden 180 °C de ısıtılmış fırında, 20-23 dakika pidenin kenarları hafifçe kızarana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alarak pidenin kenarlarına Tereyağı sürünüz ve 5 dakika daha fırında bekletiniz. Fırından alınan pideleri dilimleyerek servis ediniz.



© lezzetler.com tarif no:115480 • adı:Kıymalı Pide (Ereğli Zonguldak) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:24