



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI PİDE

Hamuru için:

4.5 Su Bardağı Un

1 Çorba Kaşığı toz şeker

1.5 Su Bardağı su (ılıkta biraz daha sıcak)

2 Çay Kaşığı tuz

40 g yaş maya (4'lü paketin 1 adeti)

Harcı için:

300 g kıyma

1 Adet kuru soğan

2 Adet domates

1/2 Demet maydanoz

1 Tatlı Kaşığı pul biber

1 Tatlı Kaşığı silme kara biber

2 Çay Kaşığı tuz

Üzeri için:

1 Adet yumurta sarısı

Bir kaseye yaş maya, şeker ve ılıktan biraz daha sıcak su koyup elimizle karıştıralım. Maya iyice eriyip kabarcıklar oluşturunca, yoğurma kabında ortasını havuz gibi açtığımız unun ortasına dökelim. Tuzunu ilave edip, yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğuralım. Mayalanması için hamurun üzerini örtüp, yaklaşık 45 dakika ılık bir ortamda bekletelim. Kıymalı harç için kıyma, incecik doğranmış soğan, maydanoz, domates, tuz ve baharatları karıştıralım. Katılaşmaması için içine 3 yemek kaşığı su ilave edelim. Mayalanan hamurdan limon büyüklüğünde parçalar alıp merdane yardımı ile açalım. Ortasına harçtan ilave edip, yanlardan içeri doğru kıvıralım. Üzerine yumurta sarısı sürüp 200 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirelim. Arzuya göre, fırından çıkar çıkmaz pidenin kenarlarına tereyağı sürüp servis yapalım.

