



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PİDE

<https://multicooker.com>

Hamuru için:

Buğday unu 500 gr

Yumurta 50 gr (1 adet)

Margarin 25 gr

Şeker 6 gr

Kuru maya 4 gr

Tuz 3 gr

Süt 150 ml

İçi için:

Kıyma (koyun veya dana) 400 gr

Soğan 100 gr

Tatlı biber 100 gr

Peynir 30 gr

Tereyağı 10 gr

Maydanoz 10 gr

Bitkisel yağ 30 ml

Tuz (isteğe göre)

Baharatlar

Soğan ve maydanozu bıçakla doğrayın, biberi ince kesin, peyniri rendeleyin. Süt, margarin, şeker ve tuzu ısıtın, içine yumurtayı kırın ve karıştırın. Unu maya ile karıştırın, sütlü karışımını ekleyin ve hamuru yoğurun. Hamuru ayrı bir hazneye koyun. Peçete ile kapatın ve 1 saat ılık ortamda bekletin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine ayçiçek yağı dökün. Kapağı kapatmayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu KIZARTMA, pişirme süresini 20 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Geri sayım başladıktan sonra hazneye kıyma, soğan, yeşil biber koyun. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak çalışma modu bitene kadar pişirin, sonra Iptal/Isıtma tuşuna basın. Hazır içi ayrı kaba koyup tuz, baharat, yeşillik ve rendelenmiş peyniri koyun ve karıştırın. Hamuru 0,5 cm'lik kalınlığında kayık haline getirin ve içini hazırladığınız kıyma ile doldurun. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine tereyağı sürün ve hazırladığınız pideyi yerleştirin. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu HAMUR İŞİ pişirme süresini 30 dakika olarak ayarlayın. Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin.



