



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KIYMALI PİDE

Hamuru için:
2 çay bardağı ılık su
2 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı kuru maya
1 tutam tuz
1 tutam toz şeker
Aldığı kadar un
İç harcı için:
300 gr kıyım
1 büyük soğan
2 adet domates
2 adet yeşil biber
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
1 tutam kimyon
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

Yoğurma kabına mayayı, toz şekerini ve ılık suyu alıp mayayı eritelim ve 2-3 dakika kabarması için bekleyelim. Daha sonra diğer hamur malzemelerimizi ekleyerek yumuşak bir hamur yoğuralım. Hamurumuzu 1 saat mayalanmaya bırakalım. Bu arada iç harcımızı için tavaya sıvıyağ koyup kızdıralım. Soğanı rendeleyelim ve tavaya alıp kavuralım. Domates ve biberi ince doğrayalım, onları da tavaya alıp soteleyelim. Son olarak kıyım, salça, tuz ve baharatları ekleyelim. 2-3 dakika daha kavuralım ve ateşten alıp ilk sıcaklığının çıkmasını bekleyelim. İyice mayalanan hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alıp unlayarak tezgahın üzerinde uzunlamasına açalım. İçine iç harcımızdan koyalım ve kenarlarını içe doğru katlayarak uç kısımlarını birbirine yapıştıralım. Tepsiyeye yerleştirelim ve yanlarına yumurta sarısı sürelim. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirip servis yapalım.



