



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PİDE

4 su bardağı un
20 gram yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta sarısı
İç harcı için:
200 gram kıyma
3 adet domates
2 adet sivri biber
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber

Yaş mayayı ılık su içinde eritin. Diğer malzemeleri ekleyerek karıştırın ve yumuşak bir hamur elde edin. Üzerini örtetek 30 dakika kabarmaya bırakın.
Tereyağını tavada eritip kıymayı ekleyin, suyunu çekinceye kadar kavurun. Domates ve biberleri doğrayıp kıymaya ilave edin. Tuz ve karabiberi de ekleyip kıyma yumuşayınca kadar pişirin.
Hamuru 2 dakika daha yoğurun ve iki parçaya ayırın. Her parçayı yuvarlayın, 10 dakika dinlendirin. Unlanmış tezgahta merdane yardımı ile oval şekilde açın.
İç malzemeyi ikiye bölün ve hamurların üzerine yayın. Üzerine yumurta sarısını sürün. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin.

