



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PİDE

Hamuru için:

1 yemek kaşığı kuru maya

1 yemek kaşığı toz şeker

1 su bardağı ılık su

1 yemek kaşığı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı tuz

3 su bardağı un

İçi için:

1 çay kaşığı tuz

300 gram dana kıyma

2 adet domates

1 adet soğan

4 adet sivri biber

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Yarım çay bardağı su

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Hamuru için, derince bir kaba kuru mayayı ve toz şekerini alın, üstüne ılık suyu ile sıvı yağı da ekleyip, çırpın. Sonrasında 2 su bardağı unu ve tuzu ekleyip, yoğurmaya başlayın.

Kalan 1 su bardağı unu da kontrollü olarak ekleyerek ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Yoğurduktan sonra, üstünü örtün ve ılık bir yerde 45 dakika kadar mayalanmaya bırakın.

İç harcı için; soğanı, domatesleri ve biberleri ince ince doğrayıp, kıyma ile karıştırın.

Yağı ve suyu da ekledikten sonra, baharatlarını ilave edip, güzelce karıştırın.

Mayalanmış olan hamuru 6 eşit parçaya bölün.

Her bir parçayı merdane yardımı ile pide şeklinde uzunca açın.

Yağlanmış ve un serpilmiş bir fırın tepsisine, hazırladığınız hamurları serin ve üstlerine hazırladığınız harcı paylaşın.

Kenarlarını kıvrarak kapatın. Yumurta sarısı ile yağı çırpın ve bir fırça yardımı ile kenarlarına sürün.

Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 20 dakika pişirmeniz yeterli olacaktır.

Dilerseniz fırından çıkarmadan önce üzerine kaşar rendesi de serpebilirsiniz.



