



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PİDE

- 1 su bardağı su
- 5 su bardağı un
- 1 paket yaş maya
- 2/3 su bardağı ayçiçek yağı
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 adet yumurta
- 1 adet yumurtanın beyazı
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- Tuz
- İçi için:
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet soğan
- 250 gr kıyma
- 1 avuç ceviz
- 1 çay kaşığı mahlep
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- Üzeri için:
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 3 adet biberiye
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı deniz tuzu
- 1 su bardağı kaşar peyniri

Öncelikle su ve yaş mayayı bir karıştırma kabına alın ve hafif karıştırarak eritin.

Ardından içerisine ayçiçek yağı, toz şeker, yumurta, yumurta beyazı ve yoğurdu ekleyerek karıştırın.

Karıştırma kabındaki unun ortasını açın ve hazırladığınız sıvı harcı ekleyin. Un ve tuzu ekleyerek hamur kıvamına getirin ve yoğurun.

Yoğurduğunuz hamuru karıştırma kabına alın, üzerini hiç hava almayacak şekilde streçleyin ve 1 saat mayalandırın.

Bir tavaya zeytinyağını ekleyip, ısıtın. Soğanları ekleyin ve hafif kavurun.

Soğanlar kavrulunca içerisine kıymayı ekleyin ve kavurmaya devam edin. Tuz, karabiber ve mahleple baharatlandırın. Kıymalar kavrulunca içerisine ince doğradığınız cevizleri ekleyin ve kavurun.

Kaşar peynirinizi tavla zarından biraz büyük olacak şekilde doğrayın. Hamurunuzu 3 eşit parçaya bölün.

Ardından hamurlarınızı uzun diklemesine açın.

İçerisine hazırladığınız kıymalı harcı yayın. Üzerine dilimlediğiniz kaşar peynirini yayın. Hamurun kenarlarını iyice kapatın ve birbirlerine iyice bastırın. Ardından hamurunuzun kapattığınız kısmını alta alıp, fırın tepsinize alın. Bir makas yardımıyla üzerinde çentikler açın.

Üzerlerine yumurta sarısı sürün ve aralarına küp doğranmış kaşar peyniri ilave edin. Üzerlerine ince kıyılmış biberiye, pul biber ve deniz tuzu serpiştirin ve 10 [?] 15 dakika tepsi mayalamasına bırakın. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:151751 • adı:Kıymalı Pide • gönderen:aslı keremoğlu • indirme tarihi:30.03.2025 - 12:30