



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PİDE

Hamuru için:

5-6 su bardağı un

150 gram yoğurt

6 çorba kaşığı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı tuz

1 paket maya

1 çorba kaşığı şeker

175 ml ılık su

Harcı için:

1 kg kıyma

3 tane kabuğu soyulmuş domates

2 tane soğan

½ demet maydanoz

2 tane sivri biber

1'er çay kaşığı pul biber ve tuz

1 çorba kaşığı salça

Pide harcı için sırayla soğanları, domatesleri ve biberi robottan geçirin. Maydanozu incecik kıyın. Harç için tüm malzemeleri birleştirin, iyice karıştırın. Harcın üstünü kapatın ve dinlenmeye bırakın. Pide hamuru için maya, su ve şekeri karıştırmalısınız. 2-3 dakika kadar mayanın kabarmasını bekleyin. Kalan malzemeleri de ekleyin. Ele yapışmayan bir hamur oluşturana dek yoğurma yapın. Hamuru da dinlenmeye bırakın. Sonrasında hamurdan bezeler koparıp, açma işlemi yapın. Hamuru uzunlamasına açın. Pide harcını hamurun ortasına ilave edin. Hamuru üst kısımlarından katlayın. Hazırladığınız pideleri yağlı kağıt serili tepsiye alın. Önceden ısıttığınız 250 derecelik fırında pişirin. Pişen pideleri fırından çıkarıp, üzerine tereyağı sürebilirsiniz.