



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIYMALI PİDE

- 5 bardak elenmiş un
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 bardak su
- 1 kibrit kutusu kadar yaş maya
- İç malzemesi:
  - 1 orta boy kuru soğan
  - 400 gr kıyma
  - 1 çorba kaşığı Tuzot
  - 1/3 paket margarin (pidelerin üzerine dökmek için)
  - 1/3 paket margarin (kıymayı sotelemek için)
  - 1/3 paket margarin (pidelerin kenarlarına sürmek için)

Soğanı ince kıyıp, 1/3 paket margarinde 5 dakika soteleyin. Kıyma ile Tuzot'u ilave edip, 5 dakika daha kavurduktan sonra, ocaktan alıp soğumaya bırakın. Unu çalışma tezgahının üzerine eleyip, bir araya toplayın. Ortasını açıp, mayayı yerleştirin. Mayanın üzerini kapatıp 10 dakika belettikten sonra 1 bardak suyu ilave edin. Pürüzsüz hamur oluncaya kadar 10 dakika yoğurun. Üzerini ıslak bir bezle kapayıp 20 dakika dinlendirin. Hamuru tekrar yoğurup, uzun rulo yapın. Hamurları 6 eşit parçaya ayırıp sandal şeklinde açın. Hazırlamış olduğunuz iç harcı hamurlara pay edin. Hamurların kenarını 1 cm üstüne katlayıp, tepside 20 dakika dinlendirin. Margarinde fındık büyüklüğünde koparıp pidelerin kıymaları üzerine dizin. 200 derece ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Kalan yağı eritip, fırçayla pidelerinizin kenarlarına sürün. 5 dakika sonra fırından çıkarıp, sıcak servis yapın.

[ML® Şekerli Pide için tıklayın](#)

[ML® Şekerli Pide \(görsel\)](#)