



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PİDE

Hamur için;
1 bardak ılık su
1 paket maya
1 kaşık şeker
½ kaşık tuz
6 kaşık yağ
1 bardak yoğurt
5-6 bardak un (azar aza eklenmeli)
Kıymalı harç için;
1 kg dana kıyma
2 soğan
3 domates (kabuklarını soyun)
½ demet maydanoz
2 sivri biber
Kırmızı toz biber
Tuz
Pul biber
1 kaşık biber salçası

Soğanları, domatesleri ve biberleri robot yardımı ile ayrı ayrı doğrayın. Maydanozları bıçak yardımı ile doğrayın. Geniş bir kabın içinde kıymayı ve diğer malzemeleri karıştırıp iyice yoğurun. Üzerini kapatın ve yarım saat dinlendirin. Hamur için yine derin bir kabın içine su maya ve şekeri koyup karıştırın. Maya kabarana kadar bekleyin. Daha sonra hamur için gerekli diğer malzemeleri de yavaş yavaş ekleyerek yoğurun. Yarım saat kadar da hamuru bekletin. Daha sonra hamurunuzu dilediğiniz ölçülerde bölün ve uzunlamasına açın. Orta kısmına harcınız yayın ve üzerini parmaklarınız ile bastırın. Yağlı kağıda dizdiğiniz hamurlarınızı önceden ısıtılmış fırında 250 derecede üstleri kızarana kadar pişirin. Tereyağı sürerek servis edebilirsiniz.

