



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KIYMALI PİDE

MasterChef

Hamur için:

4 su bardağı un

1 paket instant maya (10 gr)

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı şeker

1 su bardağı ılık su

1/2 su bardağı ılık süt

3 yemek kaşığı zeytinyağı

Üzeri için:

1 yumurta sarısı (üzeri için)

2 yemek kaşığı yoğurt

Susam ve çörekotu (isteğe bağlı)

İç Harcı:

300 gr kıyma

1 adet soğan (ince doğranmış)

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 adet domates (kabuğu soyulup ince doğranmış)

2 adet yeşil biber (ince doğranmış)

1 tatlı kaşığı domates salçası

Tuz

Karabiber

Pul biber

Geniş bir karıştırma kabına unu eleyin. Ortasını havuz gibi açın.

Instant maya, şeker, tuz, ılık su ve sütü ekleyin. Kenarlarından başlayarak unu yavaş yavaş suya yedirin.

Zeytinyağını ekleyin ve yumuşak, ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamurun üzerini örtüp 45 dakika kadar mayalanmaya bırakın.

Tavaya zeytinyağını ekleyip soğanları pembeleşene kadar kavurun.

Kıymayı ekleyin ve suyunu çekene kadar pişirin.

Ardından domates, biber ve salçayı ekleyip birkaç dakika daha kavurun. Tuz ve baharatları ekleyin. Soğumaya bırakın.

Mayalanan hamuru un serpilmiş tezgaha alıp birkaç dakika yoğurun.

Hamuru 6 eşit parçaya ayırın. Her bir parçayı oklava yardımıyla ince uzun pide şekline getirin.

Hazırladığınız kıymalı harcı hamurun ortasına yerleştirin, kenarlarını hafifçe içe doğru katlayın.

Üzerine yoğurt ve yumurta karışımını sürün. Susam ve çörekotu serpebilirsiniz.

Önceden ısıtılmış 200°C fırında, pidelerin üzeri kızarana kadar (yaklaşık 15-20 dakika) pişirin.

Pideler fırından çıktıktan sonra üzerine tereyağı sürerek sıcak şekilde servis edebilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:180318 • adı:Kıymalı Pide • gönderen:dolu • indirme tarihi:30.03.2025 - 12:21