



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PİDE

<https://www.sabah.com.tr>

Hamur İçin:

4 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 paket instant maya (veya 1 yemek kaşığı yaş maya)

1 su bardağı ılık su

1 çay bardağı ılık süt

2 yemek kaşığı sıvı yağ

İç Harcı İçin:

300-400 gram dana kıyma

1 adet kuru soğan (rendelenmiş)

1 adet domates (rendelenmiş veya küp doğranmış)

2-3 adet yeşil biber (ince doğranmış)

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Tuz, karabiber, kırmızı toz biber (arzuya göre pul biber)

1 yemek kaşığı domates salçası (isteğe bağlı)

Üzeri İçin:

1 yumurta sarısı (isteğe bağlı)

Birkaç damla sıvı yağ

Bir yoğurma kabına unu eleyin, tuz ve şekerini ekleyin.

Ortasını havuz gibi açarak maya, ılık süt ve ılık suyu ekleyin.

Sıvı yağı da ilave ederek hamuru yoğurun. Yumuşak ve ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Üzerini bir bezle örtüp ılık bir yerde 30-45 dakika kadar mayalanmaya bırakın.

Bir karıştırma kabında kıymayı, rendelenmiş soğanı, domatesi, doğranmış biberleri ve baharatları ekleyin.

Salça kullanıyorsanız, onu da ilave edip tüm malzemeleri güzelce karıştırın.

Mayalanan hamuru 6-8 eşit bezeye ayırın.

Her bir bezeyi un serpilmiş tezgah üzerinde oval şekilde açın.

Hazırladığınız kıymalı harcı hamurun ortasına yayın. Kenarlarını hafifçe içe doğru katlayarak pide şekli verin.

Pideleri yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin.

Üzerlerine yumurta sarısı ve sıvı yağ karışımı sürün.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, altı ve üstü kızarana kadar (yaklaşık 15-20 dakika) pişirin.

Sıcak servis edin. Yanında ayran veya çoban salata harika bir uyum sağlar.



© lezzetler.com tarif no:181777 • adı:Kıymalı Pide • gönderen:dolu • indirme tarihi:30.03.2025 - 12:19