KIYMALI PİDE

4 su bardağı un
1 su bardağı ılık süt
40 gr yaş maya (1 kibrit kutusu kadar)
1 adet yumurta sarısı
1 adet yumurta
1 kahve fincanı eritilmiş margarin
2 çorba kaşığı sıvıyağ tuzkarabiber

Ilık sütte mayayı eritin ve kabarana kadar bekletin. Margarini eritin. Unu derin bir yoğurma kabına dökün. Ortasını açın ve erittiğiniz margarinin bir kısmını, yumurtayı, mayali sütü ve tuzu ekleyin, yoğurun. Yoğurduğunuz hamur kulak memesi yumuşaklığında olmalıdır. Üzerini nemli bir bezle örtüp iyice kabarana kadar ılık bir ortamda bekletin. Soğanı soyun ve küçük küçük doğrayın. Sivri biberleri ve maydanozu da ince ince kesin. Eritilen margarinin kalanı ile biber ve soğanı kavurun. Kıymayı ilave edip karıştırarak kavurmaya devam edin. Maydanoz, karabiber ve tuz ekleyip iyice karıştırın. Ateşten alıp ılınması için bırakın. Tezgaha un serpin ve hamuru burada yoğurup 6 parçaya ayırın. Her parçayı merdaneyle oval şekilde açın. Ortalarına kıymalı karışımı yerleştirin ve uzunlamasına olan kenarlarını üzerine kapatın. Üzerlerine bir fırça yardımıyla sıvıyağ sürüp 25-30 dakika kadar bekletin. Yumurta sarısını sürün ve önceden ısıttığınız 200 dereceli ayarlı fırında 25 dakika kadar pişirin. Dilimleyip servis tabağına alın ve sıcak olarak servis yapın.

Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 24.06.2015

© lezzetler.com tarif no:2454 • adı:Kıymalı Pide • gönderen:zumZUM • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:04