



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PİDE

Malzemesi:

500 gram un

250 gram margarin

40 gram yaş maya

4 adet yumurta

1 küçük bardak süt

İçerik için:

250 gr. koyun kıyması

1 adet kuru soğan

Tuz

Hazırlanışı:

Mayayı süt ile beraber bir tencere içinde ezin. Unu ve yağ mayaya katarak üzerine üç yumurta karın. Tuz da koyarak iyice yoğurun. Sonra tencerenin ağzını kapatın. Ilık bir yerde kabarmaya kadar bekletin. Tencereden taşacak derecede kabaran hamuru hamur tahtasına alın. İki yumurta büyüklüğünde parçalara ayırarak bu parçaları iki avuç arasında yuvarlayın. Sonra hafifçe tahtayı unlayarak bir parmak inceliğinde oval olarak açın. 250 gr. koyun kıymasına tuz ve bir adet rendelenmiş soğan ilave ederek kavurun. Kıymaya istediğiniz takdirde kıyılmış maydanoz da ilave edebilirsiniz.

Hazırladığınız bu kıymalı içten hamurun ortasına koyarak yanlarına doğru yayın. Sonra hamurun kenarlarını pide şeklinde kapatın. Üçer parmak ara ile yağlanmış tepsiye dizin. Ilık bir yerde yarım saat bekletin. Üzerine yumurta sarısı sürerek orta hararetle fırında yarım saat pişirin. İçlerine biraz yağ sürerek servis yapın.