



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIYMALI PİDE

### Malzemeler:

5 su bardağı un (500 gr.)  
1.5 su bardağı süt (250 gr.)  
50 gr. margarin  
1 kahve fincanı sıvı yağ  
1 yumurta  
2 çay kaşığı tuz  
2 kesme şeker kadar yaşmaya  
2 tatlı kaşığı toz şeker  
1/2 çay bardağı ılık süt  
İç malzeme:  
250 gr. kıyma  
1 soğan  
1 domates (doğranmış)  
tuz  
karabiber  
kırmızı biber  
yeşil sivri biber

### Yapılışı:

1 çay bardağı ılık sütle maya hazırlanır. Un ve kalan süt, sıvı yağ, yumurta, erimiş margarin ve tuzla yoğrulur. Dinlenmeye bırakılır. Yumruk büyüklüğünde parçalar koparılıp merdaneyle uzunlamasına açılır. Ortasına iç malzemeler çiğden karıştırılarak bir miktar konup kenarları içeri doğru kapatılarak pide şekli verilir. Yağlanmış tepsiye dizip 45 dakika dinlendirilir. Üzerine yumurta sarısı sürülüp 200 de ısıtılmış fırında 15 dakika pişirilir.

Not: İstenirse fırından çıkarılınca pidelerin kenarına tereyağı sürülebilir.

---