KIYMALI PİDE

250 gram kıyma
1 adet yumurta
1 bardak su
1 çay kaşığı tozşeker
1 paket margarin
1 adet orta boy kuru soğan
Yarım paket yaş maya
Yarım demet maydanoz
Yeteri kadar un
Tuz

Uygun bir kaba tuz, şeker, bir bardak su ve yaş mayayı koyup ezelim. Unu ve yağın yansını katıp karıştıralım gerektikçe ılık su ilave edip yumuşak bir hamur elde edelim. Hamurun üzerini ıslak bir bez ile örterek ılık bir yerde mayalanmasını sağlayalım. Mayalı hamuru limon büyüklüğünde parçalara ayırıp, her parçanın ortası şişkin, kenarları ince hamurlar hazırlayalım. Bir tavada kalan yağı eritip ince ince doğranmış soğanları pembele-şinceye kadar kavuralım. Kıymayı ekleyip suyunu çekene kadar kavuralım. Sonra tavayı ateşten indirip, içine kıyılmış maydanoz, karabiber ve tuz ekleyerek karıştıralım. Bu harçtan bir kaşık alıp açtığımız hamurların üstüne koyalım. İnce kenarlarını kıymalı iç görünecek şekilde kapatarak pide şeklini aldıralım. Hamurların üzerine yumurta sarısı sürüp sıcak fırında 25 dk pişirip sıcak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:7670 • adı:Kıymalı Pide • gönderen:Nimet Hanım • indirme tarihi:19.04.2024 - 11:16