KIYMALI PİDE

Tuğba Kılıç

Hamur İçin:
5 su bardağı un
2 tatlı kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı tuz
25 gr yaş maya (1 su bardağı ılık suda eritilecek)
1 su bardağı su
İç Malzeme (3 tane pide için)
250 gr kıyma
1 orta boy soğan (çok minik doğranacak)
Karabiber
Tuz
Kimyon
Üzeri ve Taban İçin
1 yumurta (iyice çırpılıp sulandırılacak)
Tereyağı
Yağlı Kağıt

1) İlk olarak derin bir kaba un,şeker ve tuzu koyalım ortasını havuz yapıp sulandırılmış mayayı dökelim,azar azar 1 bardak suyu da ilave edip önce bir çatal yardımı ile suyu yedirelim sonra da yoğuralım.Elimize hafif yapışacak bir hamur kıvamına geldiğinde ise bıçak ile 4 veya 5 parçaya kesip bezeler oluşturalım.(Bu bezelerin birinden 3 tane pide oluyor.Hamur mayalandıkça kocaman oluyor :)) Bezelerimizi altına un serpilmiş bir kaba alıp üzerini folyo ile sıkıca kapatıp 45 dk kadar buzdolabında mayalanmasını için bekletelim.
2) Hamurlarımız mayalanırken kıymalı harcımızı yapmak için,teflon tavaya çok az yağ koyup soğanlarımızı pembeleşene kadar pişirelim,kıyma,karabiber,tuz ve kimyonu da ekleyip karıştıra karıştıra 10 dk kadar pişirelim.(Kıymayı çok pişirmemize gerek yok çünkü zaten fırında da pişecek,kurutmayalım)
3)Mayalanmış hamur bezelerinden bir tanesini alıp elimizle 3 parçaya ayıralım.(Yapmak istediğiniz pidenin büyüklüğüne göre istediğiniz kadar ayırabilirsiniz,benim pidelerin büyüklüğü kır pidecilerindekinden oldu bu ölçüde)
4)Un serptiğimiz düz bir zeminde merdane yardımı ile uzun ve ince hamur açıp,hamur tabanına kıymayı koymadan önce ! sulandırılmış yumurta sürelim ve kıymalı harcı içine döşeyelim.Sağ ve sol kısımlardan hamuru kapatıp,uç kısımlarını da şeker sarar gibi kıvıralım.
5)Üzerine hiçbirşey sürmeden ,yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisine koyalım ve 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirelim.
6)Üzeri kızarmış pidelerimizi fırından alalım (fırından ilk çıktığında sert gelecek hiç telaş yok :))üzerine tereyağı sürelim ve pamuk gibi bu harika pidelerimizi dilimleyip servis edelim.

© lezzetler.com tarif no:85013 • adı:Kıymalı Pide • gönderen:yeniay • indirme tarihi:19.04.2024 - 22:49