KIYMALI PİDE

Hamuru:
1/2 kilo ekstra un
20 gram maya
1 çorba kaşığı tuz
1,5 su bardağı su
İçi:
200 gram soğan
500 gram yağlı koyun kıyması
Üzerine sürmek için:
2 çorba kaşığı sütle (yoksa su)
1 adet yumurta çırpılmış

İçi için soğanı ince kıyarak kıyma ile karıştırınız.
Maya, tuz ve suyu bir kaba koyup 2-3 dakika karıştırınız. Unu ilâve ederek iyice yoğurup yuvarlak bir hamur yapınız. Üzerine kalın bir bez kapatarak 30 dakika mayalanmaya bırakınız.
Hamuru tekrar bir iki yoğurup aynı büyüklükte parçalara bölüp, hamuru mayalandırınız. Sonra hafifçe elinizle bastırıp yayınız.
Tam ortasına boyuna 1 çorba kaşığı kıymali içi koyunuz ve karşılıklı uçlarını sandal biçimi kapayınız. Pideyi iki elinizle havaya kaldırıp atar gibi yere bırakınız. Yayılıp uzadığını göreceksiniz. İstediğiniz kadar sandal biçimi uzatıp tepsiye diziniz.
10-15 dakika üzerine bir bez kapatarak mayalandırıp bir fırçayla üzerine yumurtalı süt sürerek kızgın fırında 12 dakika pişirip fırından çıkarınız ve servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:86130 • adı:Kıymalı Pide • gönderen:im • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:45