



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## 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 süt (yoksa su)

1 adet yumurta çırplmış

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 yayın.

Tam ortasına boyuna 1 çorba kaşığı kıymalı içi koyunuz ve karşılıklı uçlarını sandal biçimi kapayınız. Pideyi iki elinizle havaya kaldırıp atar gibi yere bırakınız. Yayılıp uzadığını göreceksiniz. İstedığınız 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.