



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PİDE

250 gram un (5 kahve fincanı)
30 gram maya
150 gram su (2 kahve fincanı)
Tuz
İçi:
200 gram kıyma
250 gram soğan (iki büyük)
250 gram domates (2 büyük)
60 gram yağ (3 çorba kaşığı)

Hamur açılan tahtaya 250 gram un elendikten sonra unu, tahmini olarak dörde taksim ediniz. Sonra taksim ettiğiniz unun yalnız bir tanesinin ortasını havuz gibi açarak açık olan yere 50 gram maya ile 2 kahve fincanı sudan yalnız yarım fincanını biraz ılıtarak katınız ve yoğurmak suretiyle küçük bir hamur elde ediniz. Sonra da elde ettiğiniz bu hamurun üstüne ayırmış olduğunuz diğer üç kısım unu da atarak, mayalı hamur en aşağı bir misli kabarınca kadar aşağı yukarı yarım saat dinlerimeğe bırakınız.

Hamurunuz kabarıncaya, mayalı hamur ve üstündeki una, tuz ile yavaş yavaş olmak üzere, kalan suyuda katmak ve bir taraftan da iyice yoğurmak suretiyle bunları yumuşak bir hamur yapınız, sonra da üstüne bir miktar un serpmek suretiyle hamuru topladıktan sonra tekrar iyice kabarması için hafifçe yağlanmış bir kap içinde, soba veya çaydanlığın buharında bir beze sararak üzerinde ılıkça bir yerde bir ilâ birbuçuk saat kadar dinlerimeğe bırakınız.

Birbuçuk saat sonra, hamuru hafifçe unlanmış tahtada üstüne basmak suretiyle bir tabak büyüklüğünde büyüttükten sonra bunu, içinde pişirecek olduğumuz yağlanmış 25 ilâ 26 santim büyüklüğündeki tepsiye oturtunuz ve tekrar bastırarak hamuru tepsi büyüklüğünde açınız ve tekrar ılıkça bir yerde yarım saat daha dinlerimeğe bırakınız.

Diğer taraftan bir tencereye, 3 silme çorba kaşığı yağ ile küçük doğramış 2 büyük baş soğan koyarak, soğanları sarartmadan kavurup, öldürünüz, sonra da bunlara 200 gram kıyma ilâve ederek yine arada bir karıştırıp, kıymayı da on dakika kadar kavurunuz. Sonra bunlara, kabukları çıkarılmış ve küçük parçalara doğramış iki büyükçe domates, bir kahve kaşığı karabiber ile bir miktar tuz ilâve ederek domatesler suyunu salıpta tekrar çekip salça haline gelinceye kadar kıymayı pişiriniz ve tencereyi ateşten alarak ılırmaya bırakınız. Salça ılınca, bunu tepsideki kabarmış olan hamurun üstüne imuntazamı bir şekilde yayınız. Sonra hamuru kızgınca tırına sürerek, hamurun alt ve üstü iyice pişmiş bir hâl alıncaya kadar aşağı yukarı 25-30 dakika pişirmeli, sonra tepsiyi fırından alarak pideyi soğumadan derhal servis yapmalıdır.

Not: Pidenin üstüne domatesli kıyma yerine tas kebabı koyarak fırında pişirmek de mümkündür.