



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PİDE

Hamuru için:

2 yumurta sarısı
1 ay bardağı yoğurt
1 ay bardağı ay iek yağı
1 tatlı kaşığı yaş maya
1 ay bardağı ılık süt

Tuz

Aldığı kadar un

İçi için:

1 soğan
250 gram kıyma
Tereyağı

Hamur için yumurta sarısı, yoğurt ve yağı bir kabın içinde harmanlayın. Mayayı sütle karıştırın, biraz beklettikten sonra yumurtalı karışıma ekleyin. Unu da yavaş yavaş ilave edip yoğurun, tuzunu katın. Hamurdan parçalar koparıp uzun dikdörtgenler şeklinde açın. Rendelenmiş soğanla kıymayı kavurup iç harcını hazırlayın. Hamur parçalarına paylaştırın, kenarlarını kapatın. Fırın tepsisine dizip 200 derecede önceden ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin. Fırından çıkarınca üzerine isterseniz tereyağı sürün.
