



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PİDE

2,5 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su
1 yumurta
Üzeri için:
Kıyma, soğan, maydanoz

Derin bir kabın içinde maya ve ılık suyu karıştırın. Üzerine un, şeker ve tuzu ekleyip yumurtayı kırın, yumuşak bir hamur yoğurun. Kabarması için yarım saat bekletin. Unlanmış tezgâhta küçük hamurlar yapın, ortalarını hafifçe açıp tepsiye yerleştirin. Üzerine kıyma ve rendelenmiş soğanı karıştırarak koyun. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin.

Not: Beyaz peynir ve domatesle de çok yakışıyor.



Fotoğraf "hekim hanım" tarafından gönderildi. 15.03.2021