



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PİDE (ŞANLIURFA)

1 peket yaşmaya
2 su bardağı ılık süt
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 yumurta, şeker ve tuz
Alabildiği kadar un
Kıymalı harç için:
3 tane sivri biber
1 orta boy kuru soğan
2 tane domates
250 gr. kıyma
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber, toz kırmızı biber
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
1/2 çay bardağı süt

Yoğurma kabına sütü, mayayı, yağı dökün, karıştırın, tuzu şekeri ve ununu yavaş yavaş ilave edin. Hamur kulak memesi kıvama gelinceye dek un ekleyip karıştırmaya devam edin. İstenen kıvama geldiğinde bir müddet daha yoğurup üzerini bir bezle örtüp mayalanmaya bırakın. Hamuru pazılara ayırıp açın. İç malzemesini hazırlayarak açılan pidelerin ortasına yayın. Fırında pişirin. Üzeri malzemesini karıştırarak pişmiş pidelerin kenarlarına sürün.

