



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PİDECİKLER

3 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı ılık süt
İç için:
400 gram kıyma
2 çorba kaşığı tereyağı
2 domates
1 yumurta

Derin bir kapta unu, mayayı, tuzu harmanlayın. Üzerine ılık sütü ekleyip yumuşak bir hamur tutun. Bezelere ayırıp 20 dakika dinlendirin. İç malzemesi için kıymayı tereyağında kavurup, rendelenmiş domatesleri ilave edip, pişirin. Baharat ve yumurtayı katın. Dinlenmiş hamurları elinizle ya da merdaneyle açın, 200 derecedeki fırında 10 dakika pişirin. Ardından iç malzemeyi ortalarına paylaştırıp tekrar fırına verin. Fırından çıkarınca soğumadan iftar sofrasına getirin. İftar saatini ayarlayamazsanız, üzerine hemen bir örtü örtüp hem yumuşak hem de sıcak tutabilirsiniz.

