



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PİDECİK

Hamur için:

İki buçuk su bardağı un

1 paket (10 gram) yaş maya

2 çorba kaşığı sıvıyağ

1 çorba kaşığı tozşeker

1 tatlı kaşığı tuz

1 su bardağı su

İç malzeme için:

1 adet küçük boy soğan

1 adet sivri biber

2 çorba kaşığı sıvıyağ

100 gram az yağlı kıyma

Tuz, karabiber, pulbiber ve kekik

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Önce iç harç için kıyılmış soğan ve sivri biberi sıvıyağda soteleyin. Kıymayı ilave edip, kavurun. Tuz, karabiber, pulbiber, kekik ekleyip, karıştırın ve soğumaya bırakın. Hamur için yoğurma kabına un, yaş maya, sıvıyağ, tozşeker, tuz ve suyu alın. Tüm malzemeyi iyice yoğurduktan sonra üzerini nemli bir bezle örtün ve 10 dakika dinlenmeye bırakın. Hamurdan 10 adet beze yapın ve tekrar 15 dakika dinlendirin. Her birini 10 cm çapında açın ve ortalarına kıymalı iç harçtan koyun. Kenarlarından kıvrarak sandal şekli verin ve fırın tepsisine yerleştirin. Kenar kısımlarına yumurta sarısı sürün ve oda sıcaklığında 20 dakika bekletin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-18 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

