



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PİŞİ

<https://www.turkiyegazetesi.com.tr>

3 su bardağı ılık su
1 yemek kaşığı tuz
1 paket instant maya
Un
İçi için:
250 gram kıyma
2 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
Tuz
Pul biber
Karabiber
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Uygun bir kaba ılık su ve mayayı ekleyip karıştırın. Üzerine tuzu ilave edip karıştırmaya devam edin. Daha sonra yavaş yavaş unu ekleyip yumuşak kıvamlı hamur elde edene kadar yoğurun. Hazırladığınız hamuru yarım saat mayalanmaya bırakın. Hamur mayalanırken iç harcını hazırlayabilirsiniz. Bunun için uygun bir tavada yemeklik doğranmış soğanı 10 dakika kavurun, üzerine kıymayı alıp kavurmaya devam edin. Daha sonra salça ve baharatları ekleyin, bir iki dakika karıştırıp sonra ocaktan alın. Kıyma kenarda soğurken mayalanan hamuru mandalina büyüklüğünde parçalara ayırıp tek tek merdane yardımı ile hafif unlayarak açın. İçine soğuyan kıyma harcından koyup yanlarını bastırıp kapatın. Tüm hamura aynı işlemi uygulayın. Uygun bir tencereye bolca sıvı yağ ekleyip iyice kızdırın. Hazırladığınız pişileri kızgın yağda ara ara çevirerek kızartın.

Not: Pişinin yağ çekmesini engellemek pişi hamuruna 1 yemek kaşığı sirke ekleyebilirsiniz. Sirke, pişinin daha iyi kabarmasını ve daha az yağ çekmesini sağlar. Pişirme aşamasına geçtiğinizde, servis tabağına kağıt havlu serip fazla yağı alabilirsiniz. Pişiyi ister mayalı isterseniz mayasız hazırlayın, her iki şekilde de içinde kullanacağınız sıvı malzemelerin oda ısısında olmasına dikkat edin. Yoğurt, su ve süt gibi malzemeleri dolaptan çıkarır çıkarmaz kullanmayın. Bu sayede hamurlarınız daha iyi kabarmaktadır.



© lezzetler.com tarif no:172810 • adı:Kıymalı Pişi • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:02.04.2025 - 06:38