



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI RULO PİDE

Hamuru için:

2 su bardağı süt

2 yumurta

1 su bardağı zeytinyağı

1 paket kuru maya

Yarım tatlı kaşığı tuz

2 yemek kaşığı şeker

Aldığı kadar un

İç harcı için:

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 adet kuru soğan

450 gram kıyma

1 yemek kaşığı biber salçası

Yarım yemek kaşığı domates salçası

İsteğe göre baharat

Tuz

Hamur malzemelerini derin bir kaptan iyice yoğurun.

Hamurun mayalanıp kabarması için 1 saat kadar dinlendirin.

Kuru soğanı yemeklik doğrayın.

Sıvı yağı tavada kızdırıp soğanları kavurmaya başlayın.

Soğanlar pembeleştiğinde içine kıymaları ekleyip kavurmaya devam edin.

Son olarak salçaları da ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.

Tuzunu ve baharatlarını da ekleyip ocaktan alın.

Fırın tepsisine yağlı kağıt serin.

Mayalanan hamuru parçalara ayırıp tepsiye yerleştirin.

Kıymalı içi pidenin üzerine yayın ve iki tarafından sararak rulo haline getirin.

Pideleri bir süre de tepside mayalandırın.

Bu esnada fırını 180 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın.

Tepsiyi fırına verip pideleri üstleri kızarana kadar pişirin.

Dilimleyip servis yapın.



