



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI SUCUKLU PİDE

Hamuru için:

Yarım kg un

Aldığı kadar su

1/4 paket (1 paket 42 gram) yaş maya

1 tatlı kaşığı tozşeker

Tuz

Üzerine sürmek için:

1 adet yumurta sarısı

2 çorba kaşığı su

İç malzeme için:

200 gram kıyma

1 adet soğan

1 adet domates

6 adet küçük boy sivri biber

1 adet parmak sucuk

4 çorba kaşığı sıvıyağ

1 tatlı kaşığı salça

5 dal maydanoz

Tuz

Karabiber

Hamur için 1 çay bardağı su, tozşeker ve mayayı geniş bir kaba alıp maya eriyene dek karıştırın. Üzerine unu ekleyin. Azar azar su ilave ederek kulak memesinden daha sert bir hamur hazırlayın. Üzerini nemli bir bezle örterek 1 saat mayalanmaya bırakın. Diğer taraftan iç malzeme için soğan, sivri biber ve domatesi ince kıyın. Sucuğu küp doğrayın. Kıymayı bir tavaya alıp suyunu salıp çekene dek kavurun. Üzerine sıvıyağ ve soğan ekleyip, kavurun. Sivri biberi katıp birkaç dakika sote edin. Üzerine salça ve domatesi ilave edin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Sucuk ve kıyılmış maydanoz ekleyip karıştırın. Mayalanan hamuru yeniden yoğurun ve hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizi unlayın ve hamuru avucunuzda yuvarlak olacak şekilde açın. Ortasına kıymalı harçtan koyun ve kenarlarına pide şekli verin. Daha sonra yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsinde yerleştirin. Hamur ve iç malzeme bitene dek aynı işleme devam edin. Yumurta sarısı ve suyu çırpıp, pidelerin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana dek pişirip servis yapın.



