KIYMALI VE YUMURTALI PİDE

Mehtap Özcan

1 yumurta
1/2 su bardağı sıvıyağ
2 bardak süt
1 yemek kaşığı dolusu instant maya
3 yemek kaşığı buğday nişastası
2 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı mahlep
Alabildiği kadar un (Ortalama 800 gram)
İçi için:
4 baş doğranmış soğan
500 gram kıyma
3 kabuğu soyulmuş küp küp doğranmış domates
3 adet sivribiber
1 yemek kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı karabiber
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı vegemix çeşni
Kıyılmış maydanoz
3-4 adet yumurta sarısı

Tüm hamur malzemeleri yoğurulur ve mayalanmaya bırakılır. Diğer taraftan sıvıyağda soğanlar kavrulur. Kıyma ilave edilir ve kavrulmaya devam edilir. Ardından biber, domates, baharatlar en son maydanoz ilave edilerek iç harç hazırlanır. Hamurdan yumurtadan biraz daha büyük bezeler yapılır. Un ile birlikte hamur bezeleri uzunlaması merdane ile açılır. İçerisine kıymalı harçtan konulur ve kenarlarından kapatılır. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine konulur. Hamur kısımlarına yumurta sarısı sürülür.
Yumurtalı pideler için daha büyük ve geniş bir hamur açılır. Aynı işlem tekrarlanır ve yağlanmış tepsiye dizilir ve 200 derece fırında pişirilir. Pişmenin son 10 dakikasında yumurtalı yapılacak pideler çıkartılır ve ortalarına yumurta sarıları veya tümü kırılarak tekrar fırına verilir. 10 dk. sonra fırından çıkartılır.

© lezzetler.com tarif no:52845 • adı:Kıymalı ve Yumurtalı Pide • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:19.05.2024 - 12:56