



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KIYMALI PİDE

5-6 adet yumruk büyüklüğünde ekmek hamuru (ekmek fırınından temin edilebilir.)

500 gr. Kıyma

3 soğan

3 adet küp doğranmış domates

3 yemek kaşığı tereyağı

Tuz

Karabiber

Hamur yoğrulur. Bezle örtülü olarak 90 dakika dinlendirilir. Önce küp doğranmış soğan ve domates, sonra da kıyma eklenerek harç pişirilir. Kıymanın yağı tamamen süzülür. Tuz ve Karabiber ilave edilerek iyice karıştırılır. Fırın yüksek ısıya ayarlanır. Hamur el yardımıyla ince uzun kano şeklinde açılır. İçerisine kıymalı harç konur. Pişirilmek üzere fırına sürülür 15 dakika iyice kızarıncaya kadar pişirilir. İsteğe bağlı olarak üzeri kapalı da pişirilebilir.

Not: Soğumadan ortası bıçak yardımıyla açılarak içerisine tereyağı parçacıklar halinde eklenir.

