



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KIYMALI PİDE

- ½ su bardağı su
- 1 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- 2 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- ½ tatlı kaşığı toz şeker
- ½ tatlı kaşığı maya
- Kıymalı iç için:
- 250 gram kıyma
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet domates
- 1 adet sivri biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Su ve zeytinyağını mutfak robotunuzun kabına koyun. Üzerini tamamen kaplayacak şekilde unu serpin. Tuz ve şekeri karşılıklı köşelere dökün. Ortasını biraz açıp mayayı serpin. Robotunuzu hamur ayarına getirin. İçi için tüm malzemeyi karıştırın. Hamur hazır olunca beze büyüklüğünde parçalara ayırın ve bu parçaları yuvarlak biçimde açın. Üzerlerine iç harcı paylaşın. Fırında kenarları kızarana kadar pişirin.

