



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUŞBAŞI ETLİ PİDE

Pide hamuru için:

1 tatlı kaşığı kuru maya

1 su bardağı ılık su

500 g un

Tuz

Üzeri için:

3 yemek kaşığı zeytinyağı

1 soğan

250 g kuşbaşı kuzu eti

2 domates

1 tatlı kaşığı biberiye

Tuz

Karabiber

Süsü için:

Taze biberiye

Pide hamuru için, mayayı ılık suyla ezip kabarcıca kadar bekletin. Unu eleyip ortasını havuz gibi açın. Mayalı su ve tuzu ekleyip yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp iki misli kabarcıca kadar bekletin. Bir tencerede zeytinyağını ısıtın. Küp doğradığınız soğan ve kuşbaşı etleri kavurun. Et suyunu çekince küp doğradığınız domates, tuz ve baharatları ekleyip karıştırın. Üzerine sıcak suyu ekleyip kapağını kapatın ve etler iyice yumuşayınca kadar pişirin. Hamuru 4 eşit bezeye ayırın. Her birine pide şekli verip yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine etli karışımı yayın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30 dakika pişirin. Taze biberiye dalları ile süsleyin. Sıcak ya da ılık servis yapın.

