



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OCAKÇI PİDESİ

Malzemesi:

Hamuru İçin:

675 gr. un

1/2 çay kaşığı tuz

175 gr. katıyağ

175 gr. sıvıyağ.

2 adet kereviz

2 adet patates

1 adet havuç

4 adet yer elması

25 gr. katıyağ

2 çorba kaşığı sıvıyağ

450 gr. biftek

1/2 su bardağı et suyu

1 adet yumurta

Yeteri kadar tuz, karabiber, kekik, nane.

Unu eleyip ortasını havuz gibi açınız. Katıyağı oda ısısında yumuşatıp, parça parça una katınız. Elinizi sıvıyağ ile yağlayıp hamuru yoğurmaya başlayınız. Tuzunu ekleyiniz. Yağı unla birleştirdikten sonra sekiz çorba kaşığı soğuk su ilave edip yoğurunuz. Sıvı ve katıyağ bitip hamur iyice bütünleşince üstünü bir nemli bezle örtüp 30 dakika dinlendiriniz. Bu arada sebzeleri tavla zarı büyüklüğünde doğrayıp iki çorba kaşığı sıvıyağda hafifçe kavurunuz. Etleri çok küçük kıyarak katıyağda, tuz, karabiber, kekik, nane ilave ederek kavurunuz. Dinlendirdiğiniz hamuru, hamur tahtasına un serpererek, oklavayla 2 milim kalınlığında açıp, bir yemek tabağı çapında daireler kesiniz. Sebzeleri ve eti kavurduktan sonra yanm bardak et suyu ilave edip 10 dakika pişiriniz. Daire şeklindeki hamurun kenarlarını soğuk suyla ıslatarak, yarım çay şeklinde kapatınız. Yağlanmış fırın tepsisinde kızgın ısıda 10 dakika saonra üzerine yumurta sürerek 20-25 dakika pişirin.