



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PANCARLI AYRAN VE ETLİ EKMEK

Eyüp Sevinç

1/4 su bardağı süzme yoğurt  
2 çorba kaşığı pancar turşusu  
1/4 su bardağı maden sodası  
1 çorba kaşığı su  
100 gr. kıyma  
Yarım kuru soğan  
Maydanoz  
2 diş sarımsak  
1 orta boy domates (kabukları soyulmuş)  
2-3 adet sivri biber  
4 su bardağından biraz daha az un  
3 çorba kaşığı su  
10 gr. maya  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
Hamurun üstüne sürmek için yumurta

Domatesin kabuğunu soyup dörde bölün. Çekirdek kısımlarını çıkartıp bir kenara alın. Kabuğu soyulup doğranmış domates, sivri biber, sarımsak, kuru soğan, maydanoz, tuz, karabiber ve kıymayı mutfak robotunda karıştırın. Ayrı bir yerde un, su ve mayayı da karıştırın. Maya hamurun içinde geliştikten sonra, bol unla, tezgaha ve merdaneye yapışmayacak şekilde 30-35 cm. çapında daireler açın. Her bir daireye ince bir sıra kıyma karışımı koyup rulo biçiminde sarın ve hamuru kesin. İşlemi bitirdiğinizde grisini inceliğinde kıymalı pideler elde edeceksiniz. Üzerlerine yumurta sürüp fırına verin. 180 derecede 12 dakika pişirin. Ayrı bir kaptaki süzme yoğurt, su, maden sodası ve yeterince tuzu karıştırıp ayranı yapın. Diğer yanda, pancar turşusunu mutfak robotunda püre haline getirin. Bu püreyi istediğiniz renk ve kıvama gelinceye kadar ayranınızı karıştırın.

