



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ KIYMALI KAPALI PİDE

3 Su bardağı Un
Yarım Paket Yaş Maya
İç Harcı İçin:
200 Gram Kıyma
Yarım Gram Patates
2 Adet Soğan
1 Tutam Maydanoz
1 Çorba Kaşığı Biber Salçası
1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
Bir miktar tuz
Bir miktar karabiber (Üzeri için)
Tereyağı

Hamuru için, yaşmayayı ılık su ile çözüyoruz. Un ve biraz tuz ekleyip yoğuruyoruz. Yoğurduktan sonra mayalanması için dinlendiriyoruz. İç harcı için, soğanı yemeklik ince bir şekilde dorağıp biraz sıvıyağ ile kavuruyoruz. Kıymayıda ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Salçaları ekliyoruz. Maydanozu ince bir şekilde doğrayıp katıyoruz. Haşlanmış patatesleri rendeleyip tuz ve baharatını kattıktan sonra kavurmaya devam ediyoruz. Kavurduktan sonra altını kapatıp soğumaya bırakıyoruz. Mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıyoruz. Hamur parçalarını merdane ile elimiz büyüklüğünde açıyoruz. İç harcımızdan hamurların içine koyup yanlarından ortaya doğru kapatıp uçlarını elimizle sıkıyoruz. Pidelimizi yağlanmış tepsiye dizip önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişiriyoruz.