



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SAMSUN PİDESİ

- 1.5 kilo un
- 1 paket yaş maya
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Su
- İçi için:
- 750 gr. dana kıyma
- 3 adet kuru soğan
- 1 demet maydanoz
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Üzeri için:
- 3 yemek kaşığı tereyağı

Yoğurma kabına un alınır. Yaş maya; şeker ve bir bardak su ile yumuşatılarak una katılır. Tuzu da ilave edilerek azar azar su koyulur ve yoğrulmaya başlanır. Yumuşak yapıdaki hamur üzeri sarılarak 30 dakika dinlenmeye bırakılır. Kıyma kavrulur, içine tereyağı ve küçük küçük doğranan soğanlar ilave edilir. Karabiber, pul biber ve tuz ilave edilir. İnce kıyılmış maydanozlar da eklenerek karıştırılır ve soğumaya bırakılır. Hamurdan portakal büyüklüğünde parçalar koparılır, ince ve uzun açılır. İçine kıymalı harçtan konularak pide kapatılır. Pidelere yağlanmış fırın tepsisine yerleştirilerek 200 derece fırına atılır. Pişince üzeri tereyağı ile yağlanıp servis edilir.

