



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLI (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamuru için;
3 su bardağı un
20 gr. yaş maya
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
Pide içi:
250 gr. dana kıyma
1 yemek kaşığı tereyağı
2 adet kuru soğan
6-7 dal maydanoz
1 çay kaşığı tuz
Karabiber

Hamuru için verilen malzemeler bir kaba konup kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. Diğer yanda, kıymayı bir tencereye koyup az zeytinyağı ile kavurun ince doğranan soğanı ilave edip bir süre daha kavurduktan sonra tuz ve karabiber isteğe bağlı maydanoz ilave edilip karıştırılır. Hamurdan büyük bir parça alınıp, elips şeklinde açılır. Açılan hamura kıyma içi serilerek elipsin iki ucu birleştirilir ve mekik şekli verilir. Hamurun üzerine yumurta sarısı sürülüp fırına verilir. Fırından çıkmadan önce pidenin orta yerine bir yumurta kırılır, kıymanın üzerine ara ara tereyağlar küçük parçalar halinde konulur. Yumurta piştikten sonra fırından çıkan pide sıcak servis yapılır.

