



Kiymalı Pide

Süre: 50-55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika (mayalanma hariç)

>> **Pişirme Süresi:** 20-25 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 1 su bardağı ılık süt
- 1 su bardağı ılık su
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 paket instant maya (10 gr)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1/4 su bardağı sıvı yağı
- 4-5 su bardağı un (kontrollü ekleyin)

İç Harcı İçin:

- 300 gr kıyma
- 2 adet orta boy soğan (ince doğranmış)
- 2 adet domates (rendelenmiş)
- 1 adet yeşil biber (doğranmış)
- 1 yemek kaşığı salça

- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağı

Üzeri İçin (isteğe bağlı):

- 1 yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı yoğurt

Yapılışı:

1) Hamurun Hazırlanması

İlk süt, su, şeker ve mayayı bir kaba alın, karıştırıp 5 dakika bekletin. Ardından sıvı yağı, tuz ve azar azar un ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur yoğurun. Üzerini örtüp 1 saat kadar mayalanmaya bırakın.

2) İç Harçın Hazırlanması

Kıymayı bir kaseye alın. Üzerine ince doğranmış soğan, biber, rendelenmiş domates, salça ve baharatları ekleyin. Sıvı yağı da ilave edip tüm malzemeleri güzelce karıştırın.

3) Şekillendirme

Mayalanan hamurdan mandalina büyülüüğünde bezeler alın. Her bezeyi uzun oval şekilde açın. Ortasına kıymalı harçtan yayın. Kenarlarını içe kıvrarak pide şekli verin.

4) Pişirme

İsteğe bağlı olarak üzerine yumurta sarısı-yoğurt karışımı sürebilirsiniz. Önceden ısıtılmış 200°C fırında 20-25 dakika pişirin.

Lezzet İpucu: >>

Fırından çıkardıktan sonra pidelerin kenarlarına tereyağı sürerseniz hem parlak hem de yumuşak bir yüzey elde edersiniz. Yanında ayranla mükemmel gider!