

Kıymalı Pide

Süre: 50-55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika (mayalanma hariç)
>> **Pişirme Süresi:** 20-25 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Süre Notu: 30 dakika aktif hazırlık ile 20–25 dakika pişirmeye yaklaşık 1 saat mayalanma eklenir. Birden fazla tepsi sırayla pişirilecekse toplam süre ayrıca uzar.

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 yağ
- 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)

Kiraz'ın Mutfağı

- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Üzeri İçin (isteğe bağlı):

- 1 yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı yoğurt

Ön Hazırlık:

Kıymalı pide için süt ve suyu ılık kullanın; unu birden eklemek yerine hamurun durumuna göre azar azar katın. İnce doğranmış soğan ve biber, kıymalı harcın hamur üzerinde eşit dağılmasını kolaylaştırır.

Servis Önerisi:

Pideleri sıcak servis edin. Kenarları çok sertleşmeden dilimleyin; yanında ayran sunabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Hamurun Hazırlanması:

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

2. İç Harcın 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.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Şekillendirme:

- Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler alın. Her bezeyi uzun oval şekilde açın. Ortasına kıymalı harcı ince ve eşit bir tabaka halinde yayın. Kenarlarını içe kıvırarak pide şekli verin.

4. Pişirme:

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

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Hamur yumuşak olmalı ve mayalanınca belirgin kabarmalı. Harcı kalın yığmayın; fırından alırken hamurun tabanının ve kıymalı iç kısmın piştiğini birlikte kontrol edin.

Kiraz'ın Mutfağı