



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kıymalı Pide



Süre: 50-55 Dakika dk

Tarif:

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

>> **Piştirme 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 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)
- 1 yemek kaşığı salça



- 1 ay kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 ay kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Üzeri İçin (İsteğe bağlı):

- 1 yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı yoğurt

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.

3▣ Şekillendirme

Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde 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!