

Basit Kiymali Pide

Malzemeler

500 gr un (4 su Bardagi)
Yarim paket (20 gr) yas maya
1 su bardagi ilik sut
1 yumurta
1 cay bardagi sivi yag
1 corba kasigi seker
1 cay kasigi tuz

Yapilisi

lc malzeme icin kiyma ve sogani kavurup maydanoz,tuz ve baharatlarla tatlandirin.Mayali hamur hazirlarken sut yerine ilik su da koyabilirsiniz ancak sutun lezzet ve yumusaklik acisindan hamura cok sey kattigini siz de goreceksiniz. Ayrica hamurunuzun icine 1 ya da 2 adet haslanmis patatesi ezip karistirirsaniz mayali hamurlariniz hem daha yumusak olacak hem de daha uzun sure tazeligini koruyacaktır.Ilk olarak sut ile mayayi yumusatin.Ardindan hamur malzemelerini ekleyin.Ellerinizi sivi yag ile yaglayip hamuru ellerinizle acin (cok fazla inceltmeden). icine ic harcini koyup rulo yapin.Tepside mayalandirip onceden isitilmis 180 derecelik firinda kizarana kadar pisirin.Afiyet Olsun.