

Kavurmali Pide

Malzemeler

Hamur için:

1.5 kg un

1 paket yas maya

Tuz

1 su bardagi sut

Su

Ic harci için:

2 sogan

2 yemek kasigi zeytinyagi

Yarim kg kavurma

Tuz, karabiber

Uzeri için:

Yumurta sarisi

2 yemek kasigi zeytinyagi

Yapilisi

Hamur için tum malzeme derin bir kaba alinip manti hamuru kivaminda hamur yogurulur. 45 dakika dinlendirilip mayalandirilir. Ic harc için sogan yemeklik dogranip zeytinyagi ile kavrulur. Kavurma, tuz ve karabiber tencereye eklenip karistirilarak birbiri ile ozlestirilir. Sogumasi için kenara alinir. Kabaran hamur 4 esit bezeye ayrilir. Bezeler elle pide seklinde uzun sekilde acilir. Ic harc 4 kisma ayrilip acilan hamurun yarisinin uzerine yayilir. Hamurun bosta kalan kısmi ile uzeri kapatilir. Piderler firin tepsisine dizilir. Yumurta sarisi ve zeytinyagi cirpilip pidelerin uzerine surulur. Onceden ısıtilmis 180 derece firinda pisirilir.