

Kiymali Kapali Pide

Malzemeler

4 su bardagi dolusu un

1 paket kuru maya

Tuz

Aldigi kadar ilik su

Ic harci;

500 gr kiyma

1 buyuk kuru sogan

2 adet sivri biber

Siviyag

Tuz

Karabiber

Tatli pul biber

Uzeri icin;

2 adet yumurta sarisi

Yapilisi

Hamur malzemeleri genis bir karistirma kabina alinir. Iyice yogurulup mayalanmaya birakilir. Bu esnada ic harci hazirlamak icin, sirayla cok kucuk dogranmis kuru sogan, sivribiber siviyagda kavrulur. Kiyma ve baharatlar eklenip suyunu salip cekene dek kavrulur. Ocagin alti kapatilir, harcın oda sicakligina inmesi beklenir.

Hamur, cevizden biraz buyuk bezelere ayrilir. Sirayla oval sekilde incecik acilir.

Hazirlanan harctan yeterince yayilip kenarlari ortada birlestirilir. Parmak uclariyla yapistirilir. 2 yemek kasigi su ilave edilmiş yumurta sarilari cirpilip hazirlanan pidelerin uzerine fircayla surulur.

Pideler hafif yaglanmis tepsilere yerlestirilir. 180 C onceden isitilmiş firinda kizarana dek pisirilir.