

Kiymali Karadeniz Pidesi

Malzemeler

2,5 su b. su

750 gram un

1 tatli k. yas maya

1 tatli k. toz seker

1 tatli k. tepeleme tuz

Harc Icin

300 gram kiyma

1 adet kup kup dogranmis kuru sogan

2adet ince dogranmis sivri biber

Tuz,karabiber

Yapilisi

Genis bir kaba tuz, seker, unu koyun. Kucuk bir kapta suyu, mayayi ve sekeri karistirip una ekleyerek hamur kivamina gelene dek yogurun. Hamur kivam alinca 45 dk. mayalandirin. Bu arada tavada cok az zeytinyagla sogani ve biberi biraz kavurun. Sonra kiymayi ekleyerek kavurmaya devam edin. Tuz ve karabiberle tatlandirin. Mayalanan hamurdan parcalar alarak el yardimiyla kayik seklinde 30-35 cm boyunda ve 10-15 cm eninde acin. Acilan hamurun ortasina boylamasina kiymali sostan koyun. Malzemenin disinda kalan hamuru malzemenin uzerine dogru kivirip iki kenarda birlestirerek kapatın. 220 derecede isitilmis firinda 10-12 dk. pisirin.Pistikten sonra tereyagi surerek servis edin.