

## Kiymali Kir Pidesi

### Malzemeler

Hamuru icin;  
4 su bardagi un  
1 paket maya  
3 yemek kasigi sivi yag  
1 tatli kasigi tuz  
1 tatli kasigi tozseker  
1 su bardagi sut  
aldigi kadar su  
Kiymali harc icin;  
300-350 gr. kiyma  
2 adet kuru sogan  
2 adet domates  
2 adet sivri biber  
2 yemek kasigi sivi yag  
tuz, karabiber, kirmizi pulbiber  
1 tatli kasigi domates salcasi  
Uzerine;  
yumurta sarisi

### Yapilisi

Hamur icin verilen malzemeler sut ve su haricinde derin bir kaba koyularak karistirilir. Ilik sut ve aldigi kadar su eklenip ele yapismayan yumusak bir hamur elde edilir. Uzeri kapatilarak iki misli kabinin kabinin kadar mayalanmasi beklenir.

Bir kaba kiyma, rendelenmis sogan ve domates, kiyilmis sivri biber, sivi yag, tuz, karabiber, kirmizi pul biber alinip yogrulur.

Mayalanan hamurdan mandalina buyuklugunde bezeler kopartilir. Pasta tabagi buyuklugunde acilarak ortasina kiymali harc paylastirilir. Kenarlari 1 cm dogru katlanarak oval sekilli pideler hazirlanir. Yumurta sarisi surulerek onceden isitilmis 180 derece firinda kizarincaya kadar pisirilir. Dilerseniz ispanakli, patatesli, vb. gibi ic malzemelerle de hazirlayabilirsiniz. ellerimize saglik