

Kiymali Minik Pide

Malzemeler

3-3,5 su b. un

Yarim paket yas maya

1 su b. ilik su

3 corba k. zeytinyagi

1 tatli k. tuz

1 corba k. toz seker

Uzerine yumurta sarisi

Ic harci icin:

200 gr. kiyma

1 orta boy sogan

2 adet yesil biber

1 adet domates

2 corba k. siviyağ

Yarim demet maydanoz

Tuz, karabiber, kirmizi biber

Yapilisi

Yogurma kabina un, tuz ve sekeri alip karistirin. Ortasini havuz gibi acin. Mayayi bir su bardagi ilik suda acin ve yagla birlikte unun ortasina dokun. Kenardaki unlari yavas yavas indirerek yogurun. Civik olursa kalan unu da ekleyin. Nemli bezle ortup ilik bir ortamda mayalandirin.

Mayalanma islemi olurken ic harci hazirlayin. Bir tavaya yag, sogan ve kiymayi alip soganlar yumusayana dek kavurun. Biber ve domatesleri ekleyip kavurmaya devam edin. Tuz ve baharatlarla tatlandirin. Altini kapatip maydanozu ekleyin.

Mayaladiginiz hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar alip merdane ile yuvarlak acin. Cay tabagindan biraz buyuk olsun. Ortasina ic malzemesini koyun ve pide sekli verin.

Dilerseniz yuvarlak pideler de yapabilirsiniz. Yagli kagit serili tepsiye dizip yumurta sarisi surun ve onceden isitilmis firinda 180 derecede pisirin.