

## Kiymali Pide

### Malzemeler

2 su bardagi ilik su

1 su bardagi ilik sut

1 pk kuru maya (10 gr)

1 Yemek kasigi seker

2 Tatli kasigi tuz

Aldigi kadar un

Kiymali pidenin Ici Malzemesi :

400 gr yagli kiyma

3 tane orta boy sogan

2 tane yesil biber

2 dis sarimsak

2 tane domates

Karabiber,kimyon,kekik,toz kirmizi biber

Uzerine surmek icin:

1 Yumurta sarisi

2 yemek kasigi yogurt

yarim kahve fincani sivi yag

Uzerine surmek icin tereyag

### Yapilisi

Ilk sutun icine maya seker karistirilir( erimesini beklemiyoruz biraz karissin yeterli)

Derin bir kapta mayali sut tuz ve 2 bardak suyla karistirdikten sonra azar azar un ilavesiyle kulak memesi yumusakliginda bir hamur yoguruyoruz ve sicak bir ortamda uzeri ortulu olarak 2 kati olana kadar mayalanmaya birakiyoruz.

Bu sirda ic malzemesini hazirliyoruz.Soganlari ve sarimsagi rondada cekiyoruz ve kiymaya ilave ediyoruz.

Baharatlarini ve tuzunu da serpip kabuklari soyulmus rendelenmis ve ya rondada cekilmis domatesi de ilave edip karistiriyoruz.Sulu bir kivami olmalı hamurun uzerine surulebilecek bir kivamda eger degilse yarim cay bardagi su ilave edip karistiriyoruz.

Mayalan hamurdan limondan az daha buyuk parcalar kopartip unladigimiz zeminin uzerinden aciyoruz.( yuvarlak degilde uzunlamasına oval acilacak)hamur bezelerini buyuk parcalara ayirirsak ve ince acmazsak pogaca gibi puf puf olur ama pide kivaminda daha ince olsun isterseniz bezeleri kucuk parcalara ayirip ince acmalisiniz

Icine kenarlarından 2 parmak bosluk kalacak sekilde ic malzemesinden bir miktar icine koyup yaidirdikten sonra kenarlarını ice dogru pide sekli vererek bir kat kiviriyoruz.

Uzerine surulecek malzemeyi bir kapta karistirip katladigimiz kenarlarına suruyoruz.

Onceden isitilmis 200 derece firinda cok kurutmadan pisiriyoruz.

Firindan cikar cikmaz kenarlarına tereyag surunuyoruz.