

Patlicanli Kiymali Pide

Malzemeler

HAMURU ICIN:

7 su bardagi un

1 adet yas maya

1 cay bardagi sivi yag

2,5 su bardagi ilik su

1 yemek kasigi tuz

2 yemek kasigi toz seker

UZERI ICIN:

500 gr. kiyma

2 adet domates

2 adet patlican

1 su bardagi cam fistigi

1 su bardagi suzme yogurt

7-8 dis sarimsak

2 yemek kasigi zeytinyagi

Pul biber

Kimyon

Karabiber

Sumak

Tuz

Yapilisi

Derin bir kapta ilik suda yas maya eritilir. Sivi yag, toz seker, tuz ve son olarak da un eklenerek yogurulur, dinlenmeye birakilir. Bir tavada kiyma ve sogan kavrulur. Domates, sarimsak, baharatlar ve cam fistigi koyulur. Mayalanan hamur parcalara bolunerek yuvarlak hamurlar elde edilir. Uzerine onceden kizartilmis patlicanlar dizilir ve kiymali ic yerlestirilir. Birer kasik suzme yogurt eklenerek firina verilir.

AFIYET OLSUN