



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

## KIR PİDESİ



1 Kibrit kutusu kadar yaş maya  
4,5 Su bardağı un  
Yarım su bardağı süt  
1 Su bardağı ılık su  
1 Adet yumurta  
Yarım su bardağı zeytinyağı  
1,5 Tatlı kaşığı tuz  
1 Tatlı kaşığı toz şeker  
İç için;  
4 Su bardağı beyaz peynir rendesi  
1 Adet orta boy kuru soğan  
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
Yarım su bardağı sıvıyağ

- # Çukur bir kaba yaş maya, ılık süt, ılık su, yumurtanın akı, toz şeker, tuz konur karıştırılır.
- # Üzerine yoğurdukça, elenmiş un katılır, zeytinyağı eklenir. Pürüzsüz kıvamlı bir hamur elde edilir.
- # Hamurun üzeri kapalı olarak en az 1 saat dinlendirilir.
- # Hamurun kabarma süresinin bitmesine yakın içi hazırlanır. Kuru soğan ince olarak doğranır. Rende peynir ve pul biber eklenir karıştırılır.
- # Dinlenen hamur 16 eşit parçaya bölünür. Her parça küçük kayak tabağı şeklinde ve büyüklüğünde ince olarak açılır.
- # Açılan hamura fırça ile yağ sürülür, iç uzunlamasına doğru hamura ,zerine yayılır, iki yan uçları birbirine değecek şekilde kapatılır.
- # Üzerine 1 çorba kaşığı sütle inceltilmiş yumurta sarısı sürülür, yağlanmış fırın tepsisine yerleştirilir.
- # Bütün kır pideleri bu şekilde hazırlanır. Önceden bir hayli ısıtılmış 200 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.
- # Pideler, ortadan 2 ya da 3 parçaya kesilerek sıcak olarak servis yapılır.

**Not:** Kır pidesi yapımında kıymalı iç kullanılacak olursa, kıymayı kavurarak hazırlamak gerekir.