

# Karadeniz Pidesi

4 adet

 pratik

 yaklaşık 60 dakika



## Malzemeler:

### Hamur:

2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya  
0,5 çay bardağı ılık su  
3 su bardağı un  
1,5 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı toz şeker  
1 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 su bardağı ılık su

### İç malzeme:

2 adet kuru soğan (orta boy)  
0,5 çay bardağı sıvı yağ  
250 g kıyma  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber

### Üzeri için:

4 yumurta (orta boy)  
50 g tereyağı

## 1 Hamurun hazırlanışı:

2 tatlı kaşığı mayayı bir kaseye boşaltın ve üzerine yarım çay bardağı ılık suyu ilave edin. Kaşık ile birkaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.

Unu derin bir kaba eleyin ve üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Tuz, toz şeker, sıvı yağ ve suyu ekleyip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

## 2 İç malzemenin hazırlanışı:

Kuru soğanları minik küpler şeklinde doğrayın. Sıvı yağ ve kıymayı bir tavaya alın. Orta ateşte karıştırarak kavurun. Üzerine soğanı ekleyip 3-4 dakika daha kavurun. Ocaktan alın, tuz ile karabiberi ekleyip karıştırın ve soğumaya bırakın.



③ Şekillendirme ve pişirme:

İki adet fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

**Alt-üst pişirme: 180 °C**  
**Turbo pişirme: 170 °C**

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve 4 eşit parçaya bölün. Her birini unlanmış tezgahta 18-20 cm çapında açın ve fırın tepsilerine yerleştirin. Hazırladığınız iç malzemeyi hamurların üzerine paylaşın, kenarında 1 cm boşluk bırakarak yayın. Kenar boşluklarını kıvrarak iç malzemenin üzerine parmaklarınız ile bastırarak yapıştırın. 10 dakika bekletip tepsileri fırına yerleştirin. Pişirmenin 10. dakikasında her bir pidenin üzerine birer adet yumurta kırın, tepsi yerlerini değiştirerek kenarları kızarıncaya kadar pişirmeye devam edin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika**

Fırından çıkardığınız pidelerin kenarlarını tereyağı ile yağlayın ve sıcak servis yapın.

