

# Kıymalı pide

## 4 porsiyon için malzemeler

225 g	un
1 çay kaşığı	kuru maya
½ çay kaşığı	şeker
	ılık su
	tuz ve karabiber
	zeytinyağı
250 g	kuru soğan, ince doğranmış
500 g	kuzu veya sığır kıyması
2 diş	sarımsak, ince doğranmış
½ çay kaşığı	tarçın
1 ½ çay kaşığı	kimyon
½ çay kaşığı	Cayenne biberi
3 yemek kaşığı	domates salçası
400 g	konserve domates
50 g	çam fıstığı
3 yemek kaşığı	taze kişniş, doğranmış
	doğal yoğurt



## Hazırlanışı

1. Un, maya, şeker, 1 çay kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı zeytinyağı ve 160 ml ılık su ile bir hamur yoğurun ve sıcak bir yerde 1 saat kabarmasını bekleyin.
2. 3 yemek kaşığı zeytinyağını bir tavada ısıtın, soğanları içinde hafifçe kavurun, eti ilave edin ve 10 dakika kavurun.
3. Sarımsak, baharat, domates salçası ve domatesleri ilave edin ve karışım suyunu çekene kadar 15 dakika hafif ateşte pişirin.
4. Çam fıstığını ve 2 yemek kaşığı kişniş ilave edin, tuz ve karabiber ile baharatlandırın ve soğumaya bırakın.
5. Hamuru 8 parçaya bölün, her birini oval şekilde açın ve bir tepsi fırını üzerine koyun.
6. Et harcını bir kenar bırakarak hamurların üzerine yayın. Kenarlarına sıvı yağ sürün. Hamuru uzun taraflarından yukarıya doğru çekin, kenarları her iki ucundan birleştirip bastırın ve üzerine sıvı yağ sürün.
7. 210 °C'de 15 dakika pişirin.
8. Üzerlerine kalan kişnişi serpin ve yoğurt ile servis yapın.