PETITE GOURMETS

TÜRK

Zeytinli ve Kıymalı Pide

Çıtır kabuklu ve lezzetli iç harçlı geleneksel Türk zeytinli kıymalı pide. Taze otlar ve sebzelerle servis edilen mükemmel meze veya ana yemek.

20 min	40 min	1h	4	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı tereyağ
- 300 g kıyma
- 2 kapya biber
- 2 sivri biber
- 3 soğan
- 3 domates
- 5 diş sarımsak
- 1 demet maydanoz
- 300 g yeşil zeytin
- 0 pul biber
- 0 karabiber
- 0 tuz
- 0 hamur

Yapılışı

1. **Hamuru hazırlayın**

   300g pide hamurunu buzdolabından çıkarın ve harç hazırlarken 20-30 dakika oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

2. **Sebzeleri hazırlayın**

   2 soğanı küçük parçalar halinde ince doğrayın. 5 diş sarımsağı rendeleyin. 2 dolma biberi küçük parçalar halinde doğrayın. 3 domatesi büyük rendenin iri tarafında rendeleyin, kabuklarını atın.

3. **Et harcını yapın**

   Büyük bir tavada 3 yemek kaşığı zeytinyağını orta-yüksek ateşte ısıtın. 300g kıymayı ekleyin ve kaşıkla parçalayarak pembelik kalmayana kadar yaklaşık 5-6 dakika pişirin.

4. Tavaya doğranmış soğanları ve rendelenmiş sarımsakları ekleyin, yumuşayana kadar yaklaşık 4-5 dakika pişirin. Doğranmış biberleri ekleyin ve yumuşamaya başlayana kadar 3-4 dakika daha pişirin.

5. Rendelenmiş domatesleri ekleyin ve suyunun büyük bölümü buharlaşana kadar sık karıştırarak yaklaşık 8-10 dakika pişirin. Tuz, karabiber ve pul biberle tatlandırın.

6. Zeytinleri küçük parçalar halinde kaba doğrayın ve 1 demet maydanozla birlikte et karışımına karıştırın. Ateşten alın ve yaklaşık 15 dakika tamamen soğumasını bekleyin.

7. **Pişirme için hazırlayın**

   Fırını 220°C'ye ısıtın. Büyük bir fırın tepsisini pişirme kağıdıyla kaplayın.

8. **Pideyi şekillendirin**

   Hamuru 4 eşit parçaya bölün. Her parçayı unlanmış yüzeyde yaklaşık 20cm uzunluk ve 12cm genişlikte oval şeklinde açın.

9. **Pideyi birleştirin**

   Her hamur ovalini hazırlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Soğumuş harcın dörtte birini her ovalin ortasına, tüm kenarlardan 2cm boşluk bırakarak yayın.

10. Her ovalin uzun kenarlarını harç üzerine katlayın, uçları çimdikleyip bükerek ortası açık, harcın görüldüğü tekne şekli oluşturun.

11. **Bake**

    Hamur kenarlarını kalan 3 yemek kaşığı zeytinyağıyla fırçalayın. Kabuk altın rengi ve çıtır olana ve harç iyice ısınana kadar 15-18 dakika pişirin.

12. Fırından çıkarın ve sıcak servis etmeden önce 2-3 dakika soğumaya bırakın.

Besin Değerleri

376	21g	28g	24g	3g	4g	673mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Geleneksel pide fırınlarını taklit eden otantik çıtır kabuk elde etmek için pizza taşı kullanın veya fırını mümkün olan en yüksek ayara getirin.

Hamurun ıslanmaması için pideyi birleştirmeden önce et harcının tamamen soğumasını bekleyin.

Zeytinleri mutfak robotunda sadece kaba kaba doğranana kadar işleyin — fazla işlemek reçel kıvamında bir doku yaratacaktır.

Pidenin tekne şeklinin sivri uçlarını pişirme sırasında açılmaması için sıkıca çimdikleyin ve bükerek kapatın.

Güzel altın rengi için pişirmeden önce pidenin kenarlarını çırpılmış yumurta veya zeytinyağı ile fırçalayın.

Pide hamurunuz yoksa, yerel Orta Doğu fırını veya pizzacıdan taze hamur temin edebilirsiniz.

Keserek servis etmeden önce harcın oturması için bitmiş pideyi fırından çıkardıktan sonra 2-3 dakika dinlendirin.

Çıtır kenarlar ve yumuşak harç arasındaki en iyi doku kontrastı için sıcakken hemen servis edin.