HİNDİLİ PİDE

1 tabak Banvit Hindi Kalça Kuşbaşı (2`ye bölünmüş)
2 adet ekmek hamuru
5 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet soğan (ince kıyılmış)
2 adet yeşil biber (ince doğranmış)
1 adet domates (küçük küp doğranmış)
1 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı rezene tohumu
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı kekik

Isıtılmış 2 çorba kaşığı yağda soğanları yumuşayıncaya ve sararıncaya kadar soteleyin. Etleri katıp karıştırarak 10 dak. daha soteleyin. Yeşil biberi ilave edip 2-3 dak. pişirin.
Domates, kırmızıbiber, rezene, sarımsak ve kekiği katıp harmanlayın.
Ekmek hamurlarının her birini 1`er çorba kaşığı zeytinyağı ile yoğurup uçlarına sivri pide şekli verin ve yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Etli harcı pidelerin üzerine yayın.
Önceden ısıtılmış 180°C fırında hamurlar sararıncaya kadar yaklaşık 20 dak.pişirin.
Kalan zeytinyağını pidelerin üzerine sürüp, sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55597 • adı:Hindili Pide • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 10:04