



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMALI PİDE

- 1 adet ekmek hamuru (fırından)
- 3 çorba kaşığı sıvı yağ
- 4 çorba kaşığı kavurma
- 2 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 adet sivri biber
- 1 adet yumurta akı
- 1 su bardağı su
- 4 çorba kaşığı rende kaşar
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta sarısı
- 2 çorba kaşığı süt

Ekmek hamuru ve sıvı yağ yoğrulur, 20 dakika dinlendirilir. Bu arada iç hazırlanır. Kavurma, ince kıyılmış soğan, sivri biber, salça, yumurta akı ve tuz cıvık bir harç şeklinde karıştırılır. Hamur 4 eşit parçaya bölünür, unlu zeminde her parça merdaneyle ince ve oval şekilde açılır. İç malzemesi 4 parçaya pay edilir, üzerine rende kaşar serpilir. Hamur kayak biçiminde kapatılır. Kenarlarına sütle karıştırılmış yumurta sarısı sürülür. 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.