



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PİDE İÇİ

2 soğan
3 kırmızı biber
3 sivri biber
3 domates
1.5 yemek kaşığı salça
4 diř sarımsak
500 gr kıyma
Yeteri kadar maydanoz
Yarım ay bardağı sıvı yağ
Tuz, pul biber ve karabiber

Soğanı, sarımsağı ve biberleri ince ince kıyın sonra az bir tuz ilavesiyle elinizle iyice yumuşatın. Piřince ağıza sert gelmesin diye bu işlemi yapmalısınız. Soğanlı harç elle yoğurulup yumuşatıldıktan sonra kıyılmış domatesi, maydanozu, salçayı ve kıymayı ilave edin. Tuzunu ve baharatlarını kattıktan sonra iyice yoğurup malzemelerin birbirine karışmasını sağlayın.

Not: Hiçbir sebzeyi rondodan çekmeyin sulanır ve hiç lezzetli olmaz. İnce ince kıyarak yapın. İster mayalı bir hamur yapın üstüne serip pide şekli verip fırında pişirin. İsterseniz fırınlara yollayıp pişirin.