



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KIYMALI KARADENİZ PİDESİ (SAMSUN)

1 adet hazır ekmek hamuru
yarım kilo kıyma
1 adet kuru soğan
50 gr. margarin
tuz
karabiber

Fırından aldığınız çiğ hamuru limon kadar parçalara ayırıp, oval şekilde açın. İnce kıyılmış kuru soğanı margarinde pembeleştirin, kıymayı katın, kavrulunca tuzunu ve biberi atın. Hamurun ortasına kavrulmuş kıymalı içten koyup, hamur kenarlarını içe doğru kapatın. Buraya yumurta sarısını sürün. Kızgın fırında pişene kadar pişirin.

[ML® Pidecik için tıklayın](#)