



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MİNİ EV PİDESİ

- 1 adet yumurta akı
- 150 gram margarin
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 300 gram kıyma
- 2 adet rendelenmiş soğan
- 2 adet domates rendesi
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Kıymalı iç için baharatlar hariç tüm malzemeyi kavurun, en son tuz ve karabiberi ekleyin. Hamur malzemelerinin hepsini karıştırın. Hamuru istenilen büyüklükte pide şekline getirerek iç malzeme ile doldurun. Üzerine yumurta sarısı sürün ve yeşil biber ile süsleyin. 175 derece fırında 25-35 dakika pişirin.