



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MINİK PİDE

2 su bardağı un,  
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı,  
tuz,  
aldığı kadar su.

İçi için:

250 gram yağsız kıyma,  
1 adet yumurta,  
1 tatlı kaşığı salça,  
1 adet küçük soğan,  
kırmızıbiber,  
karabiber,  
tuz.

Kızartmak için: Sıvıyağ

Unu, tuzu ve ayçiçek yağını aldığı kadar suyla karıştırarak, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın. Her birini çay fincanı tabağı büyüklüğünde açın. Hamurların kenarları hariç ortalarını suyla ıslatın. Bu arada hamurun içi için rendelenmiş soğanı, yumurtayı, salçayı, kıymayı, kırmızıbiberi ve tuzu karıştırın. Hamurun ıslatmış olduğunuz kısmına bu harcı yayın. Hamurun kenarlarını kıymalı harcın kenarlarına gelecek şekilde kapatın. Açılmaması için parmaklarınızla bastırın. Yağı kızdırın. Hamurların önce etli tarafını sonra arka yüzünü kızartın. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Tavuklu Pide için tıklayın](#)