



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALAMLI RAMAZAN PİDESİ

- 1 adet ramazan pidesi
- 100 g AYTAÇ ETLİ DANA SALAM
- 2 adet domates
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 4 adet yeşilbiber
- 1 çay bardağı haşlanmış mısır
- 1 tutam taze kekik
- 250 g kaşar peyniri
- 100 g beyaz peynir
- 100 g dil peyniri
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

- 1 Ramazan pidesini ortadan ikiye kesin.
- 2 Domatesleri ve biberleri küçük küp şeklinde doğrayın.
- 3 Dil peynirini ve kaşar peynirini bir kaseye rendeleyin.
- 4 Sosu için, salçası, domatesin bir kısmını, kekiği ve zeytinyağını blenderden geçirin.
- 5 Hazırladığınız sosu iki parça pidenin üzerine sürün.
- 6 Sosun üzerine beyaz peyniri rendeleyin. Diğer peynirlerin rendesinden bir kısmını üzeri için ayırın. Kalanı da pidelerin üzerlerine serpin.
- 7 AYTAÇ ETLİ DANA SALAM ları dilimleyin.
- 8 Domates, biber, mısır ve AYTAÇ ETLİ DANA SALAM dilimlerini de pidelerin üzerine serpiştirin.
- 9 Yağlanmış fırın tepsisine alın ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 10 dakika üzeri kızarana kadar pişirin.

