



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

15 DAKİKADA PİDE

1 paket milföy hamuru
1 yemek kaşığı salça
1 adet domates (rendelenmiş)
1 çay kaşığı kekik
1 diş sarımsak (rendelenmiş)
Üzeri için (isteğe bağlı):
Kaşar peyniri
Sucuk
Zeytin
Mısır
Biber
Yumurta
Ton balığı
Maydanoz

Fırını 180 derecede ısıtın.

Domates sosu için, bir kaptaki salçayı, rendelenmiş domatesi, kekiği ve sarımsağı karıştırın.

Milföy hamurunu tezgaha serin ve yarım santimetre kalınlığında açın.

Açtığınız hamuru istediğiniz boyutlarda kesin. (Genellikle dikdörtgen veya kare şeklinde kesilir.)

Hamurların üzerine hazırladığınız domates sosunu sürün.

Üzerine isteğinize göre kaşar peyniri, sucuk, zeytin, mısır, biber, ton balığı, yumurta veya maydanoz gibi malzemelerden dilediğinizi ekleyin.

Hazırladığınız pideleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin.

Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 15 dakika veya hamurun kızarıp pişene kadar pişirin.

Fırından çıkarıp sıcak olarak servis edin.

