



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ACEMİ PİDESİ

4 adet milföy hamuru
200 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1 adet büyük domates
15-20 dal maydanoz
1 çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı sıvıyağ
Üzeri için:
Sıvıyağ

Soğan ve maydanoz çok ince kıyılır. Domates rendelenir. Kıyma, tuz ve sıvıyağ eklenir, kaşıkla karıştırılır. İki kare uzunluğunda bulunan milföy hamurları merdaneyle biraz genişletilir. Yüzeyine çatalla delikler atılır. Kıymalı harç paylaşılır. İki ucu birleştirilir, kenarları da kıvrılır. Pişirme kağıdı serilmiş tepsiye dizilir. Kenarlarına fırçayla yağ sürülür. 200 derece fırında kenarları kızarana kadar pişirilir.