



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇIK PASTIRMALI PİDE İÇİ (SAMSUN)

Samsun Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Tereyağı 1,5 Yemek kaşığı

Yumurta 4 Adet

Pastırma Yeteri kadar

Tereyağı, yumurtalar ve pastırma hiçbir işlem yapılmadan fırına götürülür. Pide hamuru yuvarlak olarak biçimlendirilir. İçlerine pastırma döşenir. Üste yumurta kırılıp yağ parçaları konarak fırına verilir.

Not: Hazırlanan bu içten yaklaşık 4 adet pide yapılır. Pide hamuru fırında su, maya, şeker, tuz ve un ile hazırlanır.

