



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BIÇAK ARASI (KONYA)

2 yemek kaşığı margarin
2 adet soğan
2 adet domates,
2 adet sivribiber
Yarım demet maydanoz
250 gr bıçak arası et
Yarım ekmek hamuru
Tuz
Karabiber

Soğan, domates ve biberleri küçük küçük doğrayın. Maydanozu ince ince kıyın. Doğranmış malzemeleri et ile karıştırıp tuz ve karabiber ve margarini ekleyin. Ekmek hamurunu pide şeklinde açın. Hazırladığınız harcı hamurun üzerine yayın. 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

