



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KONYA BIÇAK ARASI PİDESİ

Hamuru için:

4 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

1 paket instant maya

1,5 su bardağından biraz az su

Üzeri için:

500 gram kuşbaşı et

2 domates

1 tane biber

1 çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı tuz

1 kaşık sıvı yağ

Hamuru yoğurup mayalanması için oda sıcaklığında dinlenmeye bırakalım.

İç harcı için domatesleri minik minik doğrayalım. Kuşbaşı etleri daha küçük doğrayalım. Baharatları karıştıralım.

Biberleri de küçük formda doğrayalım.

Hamur mayasını aldıktan sonra küçük bezeler halinde ayıralım.

Hamuru ince uzun açıp üzerine harçtan koyup yağlı kâğıt serili fırın tepsisine dizelim.

Önceden ısıttığımız 200 derecelik fırında iç harç ve hamur pişene kadar pişirip servis edelim.

