



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BÜZDÜR PİDE

2 adet günlük yufka  
1 ay bardağı süt  
Yarım ay bardağı sıvıyağ  
Harç için:  
250 gr kıyma  
2 aded domates  
1 baş soğan  
1 ay kaşığı tuz  
Yarım ay kaşığı karabiber  
1 tutam maydanoz  
2 orba kaşığı sıvıyağ

Önce iç hazırlanır; domates ve soğan rendelenir. Çiğ kıyma, tuz, karabiber ve kıyılmış maydanoz eklenir. İlk yufka tezgaha açılır. Ortasından tutulur, çevirerek büzdürülür. Süt ve sıvıyağ karıştırılır, yufkaya yarısı fırçayla sürülür. Hafifçe bastırılır. Harcın yarısı büzük yufkanın üzerine konur, yayılır. İkinci pide de aynı şekilde hazırlanır. Pideler yağlanmış tepsiye aktarılır. 180 derece fırında kıyma kızarana kadar pişirilir.