



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇARŞI FIRININDA KIYMALI PİDE

1 kg orta yağlı kıyma  
4 adet soğan  
4 adet domates  
1 bağ maydanoz  
1 çay bardağı ayçiçeği yağı  
8 adet sivri biber  
2 adet kırmızı köz biberi  
Kırmızı pulbiber  
Tuz

Bir karıştırma kabına, kıyma, küçük küp doğranmış domatesler, küçük doğranmış kuru soğanlar ve ince kıyılmış maydanozlar ilave edilir.

Kırmızı ve yeşil biberler bir rondoda çekilerek karıştırma kabına aktarılır.

Üzerine biraz tuz ve kırmızı pul biber ilave edilir.

Malzemeler yoğurulur.

Üzerine 1 çay bardağını geçmeyecek kadar kontrollü bir şekilde ayçiçeği yağı ilave edilir.

Hazırlanan kıymalı iç çarşı fırınına gönderilir.

Fırıncıdan bu iç ile 20 adet açık pide yapması ve eğer mümkünse pide hamurunu oklavasız olarak elle açması istenir.

Fırından çıkan pidelerin ilk sıcaklığı çıktıktan sonra içe doğru ikiye katlayarak eve getirilir ve soğutmadan ikram edilir.

Not: Odun ateşinde pişen pideler, elektrikli ev fırınına nazaran hem daha lezzetli, hem daha hızlı, hem de daha ekonomik olacaktır.

