



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIVIKLI (DEVELİ KAYSERİ)

Hamuru için:

1 kilogram un

Maya

Tuz

Su

Harç için:

500 gram kuşbaşı et

4 adet soğan

4 adet yeşil biber

2 adet kırmızı biber

5 adet domates

1 demet maydanoz

1 tatlı kaşığı biber salçası

1 tatlı kaşığı domates salçası

Tuz

Karabiber

Öncelikle hamur için gerekli olan malzemeleri derin bir kaseye koyup yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurup dinlenmeye bırakın.

Etleri çok küçük parçalar halinde doğrayın.

Biber, soğan ve domatesleri de ufak ufak doğrayıp etlerin içine ekleyin.

Sıvı yağ, salça ve baharatları ilave edip güzelce harmanlayın.

Hamurdan bir beze alıp merdane yardımıyla açın.

Hazırladığınız harcı ekleyip pide şekli verin.

Önceden ısıtılmış fırında pişirin.

Pişen pidelerinizi maydanoz, soğan, ve limon eşliğinde servis edin.

