



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEVELİ CIVIKLISI (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

- 4 su bardağı un
- 10 gr yaş maya
- 2 su bardağı ılık su
- 400 gr çok ufak doğranmış kuşbaşı
- 1/4 demet maydanoz
- 2 adet sivri biber
- 2 adet domates
- 1 adet kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Mayayı ılık suda erittikten sonra un ve tuz ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun ve 1 saat mayalandırın.

Tüm sebzeleri ince ince kıyıp geniş bir kaba alın.

Eti, baharatları ve salçayı ilave ederek tüm malzemeyi iyice karıştırın.

Hamuru 4 eşit parçaya bölün ve oklava ile incelterek uzun pide şekli verin.

Açtığınız hamura iç harcı yayın ve kenarlarını çok geniş olmayacak şekilde katlayın.

Yağlanmış tepsiye yerleştirdiğiniz pideleri 230 derece fırında 15 dakika pişirip servis edin.

