



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV USULU EL PİDESİ

2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı su
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un

Yumurtanın birinin sarısı üzerine sürmek üzere ayrılır. Yumuşak bir hamur yapılır. 6 eşit parçaya ayrılır. Her biri parmak ucu izi bırakarak tatlı tabağı kadar açılır. Tepsiyeye dizilir. Üzerine sulandırılmış yumurta sarısı sürülür. 175 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
