



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV USULÜ MANTARLI PİDE

- 7 adet mantar
- 2 adet domates
- 1 kase kaşar peyniri rendesi
- 2 yemek kaşığı margarin
- 4 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 tane yumurta
- 1 çay bardağı süt
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 çay kaşığı tuz

yumurtayı, sıvı yağı, sirkeyi, kabartma tozu karbonat, yoğurt süt ve tuzu iyice karıştırın. azar azar un ilave edip yumuşak bir hamur yapın. mantarı domatesle soteleyin suyunu süzüp tuz ve karabiber ekleyin. hamuru uzlamasına açın dibine biraz margarin ve kaşar ekleyin üzerine harcı koyun ve kapatın bir kasede sıvı yağ ve yoğurt karıştırıp pidelerin üstüne sürün 190 derecede pişirin dilerseiz üzerine yumurta kırıp 5 dakıkada öyle pişirebilirsiniz..

