



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EVDE ETLİ PİDE

1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 ay bardağı sıvı yağ
2 orba kaşığı yoğurt
Alabildiği kadar un
Tuz
Harç için:
Yarım kg kuzu kuşbaşı
3 adet kuru soğan
1 orba kaşığı salça
3 adet sivri biber
Tuz, karabiber

Önce harç hazırlanır. Tavaday yağ koymadan kuşbaşı et kavrulur. Üzerine yarım daire şeklinde doğranmış soğan ve iri doğranmış biber atılır. Soğan yumuşamaya başlayınca salça, tuz ve karabiber eklenir. Harç soğurken hamur hazırlanır. Yoğurma kabına yumurta, yoğurt ve yağ konur, karıştırılır. Üzerine tuz, kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 20 dakika dinlendirilir. Daha sonra 4 eşit parçaya ayrılır. Her parça unlu zeminde, merdaneyle kayık şeklinde açılır. Üzerlerine etli harç paylaştırılır. kenarları katlanır, ucu büzölür. Piderler yağlanmış tepsiye konur, önceden ısıtılmış 190 derece fırında 20 dakika kadar pişirilir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 17.06.2021