



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİLİ PİDE

- 1 tabak Banvit Hindi Kalça Kuşbaşı (2'ye bölünmüş)
- 2 adet ekmek hamuru
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 adet soğan (ince kıyılmış)
- 2 adet yeşil biber (ince doğranmış)
- 1 adet domates (küçük küp doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
- 1 tatlı kaşığı rezene tohumu
- 2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 1 tatlı kaşığı kekik

Isıtılmış 2 çorba kaşığı yağda soğanları yumuşayınca ve sararınca kadar soteleyin. Etləri katıp karıştırarak 10 dak. daha soteleyin. Yeşil biberi ilave edip 2-3 dak. pişirin. Domates, kırmızıbiber, rezene, sarımsak ve kekiği katıp harmanlayın. Ekmek hamurlarının her birini 1'er çorba kaşığı zeytinyağı ile yoğurup uçlarına sivri pide şekli verin ve yağlanmış fırın tepsinde yerleştirin. Etlı harcı pidelerin üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 180°C fırında hamurlar sararınca kadar yaklaşık 20 dak. pişirin. Kalan zeytinyağını pidelerin üzerine sürüp, sıcak servis yapın.

