



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## IHBEZLAZMİ (MARDİN)

500 gram kuzu kıyma  
2 yemek kaşığı tatlı biber salçası  
1 yemek kaşığı domates salçası  
½ yemek kaşığı acı biber salçası  
1 yemek kaşığı yeni bahar  
1 çay kaşığı karabiber  
Hamuru için:  
¼ paket kuru maya  
1 çay kaşığı tuz  
1 bardak su  
Aldığı kadar un  
3 yemek kaşığı margarin

Aldığı kadar una çeyrek paket kuru maya koyulur. Tuz ve su koyulan un istenen kıvama gelene kadar iyice yoğrulur ve dinlendirilir. Dinlenen hamurun üzerine 500 gram kuzu kıyma, 2 yemek kaşığı biber, 1 yemek kaşığı domates ve yarım yemek kaşığı acı biber salçası koyulur. Kıyma ve salçaların üzerine tuz, 1 yemek kaşığı yeni bahar ile 1 çay kaşığı karabiber serpilir. 2 yemek kaşığı sana hamurışı Baharat ve salçalarla lezzetlenen hamur ve kıyma özleştirilerek istenen kıvama gelene kadar yoğrulur. Bezelere ayrılan kıymalı hamur, tepsiye pide şeklinde açılır. Hamurun üzerinde çatala delikler açılarak önceden ısıtılan fırında pişirilir.

