



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARALAHANALI PİDE

- 1 kase mısır unu
- 1 paket çabuk maya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 su bardağı su
- Alabildiği kadar un
- İç i için:
- 1 demet karalahana
- 2 adet soğan
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hamur malzemesiyle yumuşak bir hamur yapılır. Yarım saat dinlendirilir. Bu arada soğan ince doğranır, tereyağında kavrulur, ince doğranmış karalahana, salça, nane ve tuz konur. Gevşeyene kadar pişirilir. Yağlanmış küçük tepsiye hamurun yarısı konur, iç in tamamı bırakılır. Kalan hamur da düzelterek yerleştirilir. Üzeri kare kare kesilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.