



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK PİDE

<https://www.sabah.com.tr>

50 gr orta yağlı kıyma
50 gr kuşbaşı et
50 gr taze kaşar
4 dilim kangal sucuk
Yarım domates
Yarım tatlı köy biberi
1 diş sarımsak
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı renk biberi
1 yemek kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tatlı biber salçası

Domates ve biberi küçük doğradıktan sonra sarımsakları suyu çıkacak şekilde ezik doğrayın. Daha sonra baharatları sıvı yağ ilave ederek iyice karıştırın. En son kıymayı ve kuşbaşı eti ayrı kapta katın pide harcınız hazır. Mayalı pide hamurunu açıp kıyma ve kuşbaşı eti iki uca serin ortasına da kaşar ve sucuğu ekleyin. Daha sonra kenarlarını katlayıp 300 derecelik fırında pişirin. Kenarına tereyağı sürüp servis edin.

