



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KATIKLI PİDE (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 Adet Afyon Ekmeği Hamuru
- 4- 5 Adet Patates
- 250 Gr Peynir
- 1 Adet Orta Boy Soğan
- 100 Gr Haşhaş Ezmesi
- 2 Adet Yeşil Biber
- ½ Maydanoz
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 100 Gr Sıvı Yağ

Patatesler haşlanır ve kabukları soyulup ezilir.

İçine peynir, ince doğranmış soğan, maydanoz, biber ve tuz ilave edilerek iç hazırlanır.

Ekmeğ hamuru altı eşit parçaya ayrılarak bezeler yapılır.

Bezeler tabak büyüklüğünde açılır.

Açılan hamurun yarısına hazırlanan harç yerleştirilir, diğer yarısı harcın üzerine kapatılarak yarım ay şekli verilir. Üzerlerine haşhaş sürülür. Yağlanmış tepsiye dizilerek önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 30 dk. pişirilir.

