



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMALI VE PESTOLU PİDE

Hamuru için:

4 Türk kahvesi fincanı un

1 Türk kahvesi fincanı su

2 çay kaşığı elma sirkesi

Yarım çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı Pakmaya Karbonat

1 tatlı kaşığı limon suyu

70 gr tereyağı

Üzeri için:

1 yemek kaşığı hazır pesto sos

1 küçük kase minik mozzarella peyniri

1 küçük kase kavurma et

1 küçük kase kiraz domates

2 yaprak fesleğen

Pakmaya Karbonat'ı limon suyunda inceltin.

3 kahve fincanı unu hamur yoğurma kabına dökün. Ortasını havuz gibi açın. Kalan 1 kahve fincanı un dışındaki tüm malzemeyi karıştırın.

Kalan unu kontrollü olarak ekleyerek pürüzsüz ve yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin.

Hamuru iki yağlı kağıt arasında merdane yardımı ile yemek tabağı büyüklüğünde açın.

Hamurun üzerini fırça yardımı ile hazır pesto sostan sürün. Üzerlerine malzemeyi dilediğiniz gibi yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin.

Fırından çıkarıp taze kıyılmış fesleğen ekleyerek tatlandırıp sıcak sıcak servis yapın.

