



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## KEPEKLİ VE TAVUK ETLİ PİDE

Malzeme:

1 paket toz maya

su

İç Malzeme için :

1 adet çarliston biber

1 adet kırmızı biber

400 gram ızgaralık tavuk eti

1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı

4-5 dal maydanoz

Unu hamur yoğurma kabında eleyin. 1 çay kaşığı tuz ve mayayı ekleyip harmanlayın. Azar azar su ilave ederek orta sertlikte bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini temiz bir bezle örtüp oda ısısında 1 saat bekletin. İç malzeme için doğranmış tavuk etleri, sıvıyağ, kıyılmış maydanoz, zar şeklinde doğranmış biberler, tuz ve baharatı bir kasede karıştırın. Hamur mayalanınca yumurta büyüklüğünde parçalar koparın. Kepekli un serpilmiş tezgahın üzerinde minik pideler elde edin. İç malzemeyi ortasına yayın. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında pişirin. Sıcak servis yapın.