



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI MİNİ PİDE

- 1 adet ekmek hamuru
- 200 gram kıyma
- 2 adet yeşil ya da kırmızı biber
- 3 adet domates rendesi
- 5-6 dal maydanoz
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- Üzerine sürmek için:
 - 1 adet yumurta sarısı
 - 2 kaşık zeytinyağı

Kıymayı ufak bir tencereye koyun, kaşıkla karıştırarak biraz kavurun. Ardından içine doğranmış biberleri ekleyin, biraz daha kavurun. Domates rendesi ve baharatları da ekleyip kıymalar pişene kadar ateşte tutun. Fırından aldığınız hazır ekmek hamurunu biraz un serptiğiniz tezgahta 6 parçaya ayırın. Hamurlara ister elinizle isterseniz de merdane yardımıyla istediğiniz şekli verin. Hamurların aralarına bolca kıymalı harç koyup sıkı sıkı kapatın. Pidelere üzerine zeytinyağı ve yumurta sarısı karışımını iyice sürün. 180 derecelik fırında yaklaşık 25-30 dakika pişirin.

