



KIYMALI PİDE KEBABI

MALZEMELER

2 adet ekmek hamuru,
1/2 kg. kiyma,
4 adet soğan,
2 yemek kasığı salça,
4-5 yemek kasığı kıyılmış ceviz,
5 yemek kasığı margarin,
2 adet yumurta sarısı,
4 adet yeşil biber

YAPILIŞI

Soğanı ince kiyin. Kıymayı kavurup, soğan ve yağı ilave edin. Kavrulunca salça ve kıyılmış yeşil biberleri katın. Ocaktan alıp ceviz ekleyin. Tuz ve kırmızı pul biber ekin. Hamurları yumurta büyüklüğünde koparıp, pide şeklinde açın. Ortasına harç koyup kapatın. Üzerine yumurta sarısı sürüp, 180°C ısıtılmış fırında kızartın. Üzerine sarmisaklı yoğurt döküp servis yapın.

[ML® Kıymalı Kebap için tıklayın](#)



Fotoğraf "elmali" tarafından gönderildi. 17.10.2018