



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI RAMAZAN PİDESİ

1 adet Ramazan pidesi
3 yemek kaşığı tereyağı
2 adet soğan
350 gr. kıyma
1 yemek kaşığı domates salçası
1/2 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1/2 tatlı kaşığı karabiber
1/2 demet maydanoz
1 su bardağı et suyu
1 1/2 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak
Tuz

Tereyağını geniş bir kaba koyun ve eritin. Ramazan pidesinin altını üstünü biraz kızartın. Ayrı bir kaptan, kıyma ile piyaz şeklinde doğranmış soğanı kavurun. Salça, ince kıyılmış maydanoz, karabiber, kırmızıbiber, tuz ve et suyunu ilave edin, bir taşım kaynatın. Bu karışımı pidenin üstüne dökün, pideler yumuşayıp suyunu çekinceye kadar pişirin. Sarımsağı yoğurtla karıştırıp pidenin üzerine dökün. Arzuyla göre üzerine kızdırılmış biberli yağ gezdirin.