



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI SARAY PİDESİ (EDİRNE)

Edirne İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

1 adet pide
350 gr. kıyma
1 su bardağı yoğurt
150 gr. tereyağı
Yarım demet maydanoz
2 kaşık salça

Daha önceden hazırlanan pide, 150 gr tereyağı ile 10 dakika kızartılır sonra fırına koyulur.

İç Malzeme 350 gr. kıyma. Yarım demet maydanoz, 2 kaşık salçadan hazırlanıp kavru lan malzemeler pidenin üzerine dökülür.

Sonra tekrar fırında 20 dakika bekletilir.

1 su bardağı sarımsaklı yoğurt üzerine dökülür.

