



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ PİDE

Köftesi için:

200 gr. kıyma

1 çorba kaşığı soğan suyu

Tuz

Karabiber

Hamuru için:

2 su bardağı ılık su

1 çorba kaşığı yaş maya

1 çorba kaşığı sıvı yağ

1 çorba kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

Aldığı kadar un

Diğer:

5 tane biber

2 tane domates

1 su bardağı kaşar peyniri rendesi

Taze biberiye

Tuz

Pide hamurunu yoğurup dinlenmeye bırakalım. Köfteyi yoğurup nohut büyüklüğünde köfteler yapalım. Domates ve biberi doğrayıp peynir, tuz ve biberiyeyle karıştıralım.

Dinlenen hamuru 6 bezeye bölelim. Uzunlamasına merdaneyle açıp domatesli karışımdan yayalım. Üstüne köfteleri dizelim. Kenarlarını katlayıp tepsiye dizelim. Isıtılmış 190 derece fırında pişirelim.

