



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ETLİ PİDE

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 adet soğan
250 gram kıyma
50 gram kaşar peyniri

Un, süt, kabartma tozu ve yumurtayı mikser yardımıyla çırpıp akışkan bir krep hamuru elde edin. Krep tavaına birer kepçe koyarak hafif pembeleşene kadar birer yüzünü pişirin.

Pişirmediğiniz yüzü alt tarafa gelecek şekilde fırın tepsisine yerleştirin. Soğan ve kıymayı tuzla karıştırıp krepin üzerine elle yayın. En üstüne kaşar rendeleyerek 10 dakika kızarana kadar fırında pişirin.

