



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KOLAY PİDE (MİLFÖY)

5 adet milföy hamuru
2 adet patates
400 gram kıyma
2 adet soğan
4 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 adet parmak sucuk
Tuz

Milföy hamurlarını oda sıcaklığında yumuşayana kadar bekletin. Kenarları yarım santim birbirlerinin üstüne gelecek şekilde düz bir zemine yerleştirin. Oklavayla tepsinizin büyüklüğünde açın ve içine yerleştirin. Patatesleri ince kıyıp 2 çorba kaşığı sıvı yağda sote edin. Kalan sıvı yağda da kıyılmış soğanı ve kıymayı kavurun. Tereyağını bir tavada kızdırıp unu rengi dönene kadar kavurun. Süt ekleyip koyulaşana kadar pişirin. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri, patates, kıymayı ve tuz ilave edip harmanlayın. Ocaktan alıp, halka doğranmış parmak sucuğu karışıma ekleyin. Daha sonra karışımı tepsideki milföy hamurunun üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30 dakika pişirin. Dilimleyerek ikramedin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.11.2022