



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KIYMALI PİDE (EKMEK HAMURU)

- 1 adet ekmek hamuru
- 2 soğan
- 3 domates
- 1 orba kaşığı salça
- 400 gram kıyma
- 4 diř sarımsak
- 2 sivri biber
- 1 ay bardaęı su
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 6 yaprak maydanoz

Ekmek hamurunu küçük bezelere ayırıp, ince şekilde açıp üzerine nemli bir bez rtn. Domatesi rendeleyin, sivri biberi çok ince kıyıp, salayla, sarımsaklarla, kıymayla ve rendelenmiş soğanla harmanlayıp i harcını hazırlayın. Bu harcı da hamurların üzerine paylaştırın. zerine su ve zeytinyağı gezdirip 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirip çıkartın. Sıcak olarak ikram edin. İstenirse daha bk boyda hazırlanabilir.



Fotoęraf "gl" tarafından gönderildi. 29.03.2024