



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KIYMALI PİDE

Pınar Dokuz

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

Un, süt, kabartma tozu ve yumurta mikser yardımıyla ırılıp akışkan bir krep hamuru elde edilir. Krep tavaında birer kepçe koyularak hafif pembeleşene kadar birer yüzü pişirilir. Pişirilmeyen yüzü alt tarafa gelecek şekilde fırın tepsisine koyulup soğan ve kıyma tuzla karıştırılıp krep'in üzerine elle yayılır. En üstüne kaşar rendelenerek 10 dakika kızarana kadar fırında pişirilir.

