



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KUŞBAŞILI PİDE

3 su bardağı un
Kıvam aldıracak kadar su
1 tutam tuz
İç harcı için:
200 gram kuzu kuşbaşı et
1 kırmızı biber
1 yeşil biber
1 tutam maydanoz

Önce hamur malzemelerini karıştırın ve yumuşak bir hamur elde edin. Bir kenarda kısa süreliğine dinlenmeye bırakın.

Harcı için, etleri yağda kavurun, ardından ince doğranmış biberleri ve maydanozu ekleyin.

Hamuru pide gibi açtıktan sonra içini ekleyin ve kenarlarını kapatın

Kenarlarına yumurta sarısı sürüp, 180 derecede fırına verin. Üstleri kızarıncaya pideniz hazır.

