



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KOLAY SUCUKLU KARADENİZ PİDESİ

1 adet hazır ekmek hamuru  
250 gr. sucuk  
1 adet yumurtanın sarısı  
Biraz ayran

Fırından aldığınız çiğ hamuru limon büyüklüğünde parçalara ayırın. Her parçayı oval şeklinde açın. Sucuğu incecik dilimleyin ve dolacak kadar hamurun ortasına serin, hamurun kenarlarını içeriye doğru katlayarak pide şekli verin. Ayranla beraber yumurta sarısı çırpılarak, hamurun katlanan yerine sürün. Sucuklu pidemizi fırında yüksek ateşte pişirin.

[ML® Sucuklu Pide için tıklayın](#)