



MANTARLI PİDE

<https://migros.com.tr>

1 adet ramazan pidesi
1 paket mantar
1 adet kuru soğan
2 adet domates
2 adet sivri biber
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

1. Ramazan pidesinin üst kısmını bıçak yardımıyla kesin.
2. Mantarları ve diğer malzemeleri ince ince doğrayın.
3. Daha sonra derin bir tavaya yağ ekleyip sırasıyla soğanı, biberleri, mantarı ve domatesleri ekleyip soteleyin.
4. Mantarlar iyice suyunu çekene kadar pişirin.
5. Ardından pidenin üzerini fırça yardımıyla yağlayın ve üzerine hazırladığınız mantarlı karışımı ekleyin.
6. Ardından fırına verin.
7. 200 derecede 10 dakika pişirin ve dilimleyip servis edin.

