



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYDANOZ SOSLU PİDE

3 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
1 sap taze soğan
Pul biber, kişniş, kekik, zerdeçal
Yarım çay bardağı zeytinyağı
4 küçük pide ya da bazlama (dilimlenmiş bayat ekmek de olabilir)

Derin bir kabin içinde sarımsağı dövün. Üzerine ince kıyılmış maydanozu, taze soğanı ve baharatı ekleyip iyice karıştırın. Zeytinyağını da içine döküp karıştırın. Bu karışımı pidelerin ya da bazlamanın ya da bayat ekmeklerin üzerine sürüp 190 derecedeki fırında 5 dakika ısıtıp çıkartın. Sıcakken dilimleyin ve hemen servis yapın. Kahvaltı için ideal bir sunum. İçine sarımsak eklemekten de yapılabilir. Et yemeklerinin yanında da çok yakışıyor.