



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MINİ PİDE

Hamur için:

1 su bardağı margarin,
1 su bardağı sıvıyağ,
1 su bardağı yoğurt,
yarım su bardağı su,
1 paket kabartma tozu,
aldığı kadar un,
yeterince tuz.

İçi için:

250 gram kıyma,
4 adet patates,
kırmızıbiber,
karabiber,
tuz,
1 çorba kaşığı margarin.

Üzerine:

Kaşar peyniri rendesi,
1 adet çırpılmış yumurta

Patatesleri, küp küp doğrayın. Bir tavaya margarini alın. Kıyma ve patatesleri beraber kavurun. İçine karabiber, tuz ve kırmızıbiberi katın. Birkaç dakika sonra ocaktan alın.

Başka bir kabın içinde, hamur için gerekli malzemeleri karıştırın. Yumuşak bir hamur elde edin. Küçük parçalar kopartın. Elinizde açın. İçine içten biraz koyun. Hamuru elinizle büzerek kapatın. Ortasında küçük bir açıklık kalsın. Firma vermeden üzerlerine yumurta sürün.

Kaşar peyniri rendesi serpin. Üzeri pembeleşene dek pişirin.