



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MÜCVERLİ PİDE

2 diş sarımsak
250 gr. bezelye
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz 1 adet soğan
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Bir miktar un
Kızartmalık yağ
1 pide ekmek
4 adet süs biberi
Tuz
Karabiber
4 adet salatalık turşusu
1/2 demet roka
4 marul yaprağı

Soğan ve sarımsağı soyup küçük küpler halinde doğrayın. Bir kasede soğan, sarımsak, bezelye, maydanoz, kabartma tozu, karabiber ve tuzu karıştırıp püre haline getirin. Karışımdan küçük parçalar alıp una bulayın. Büyük tavada yağı kızdırıp mücverleri 3'er dakika kızartın. Mücverleri yağdan alıp bir kağıt mutfak havlusunun üzerinde yağını çekirin.

Pide ekmeğini dört üçgen parça halinde bölüp içini açın. Süs biberlerini halkalar halinde doğrayın. Salatalık turşusunu dilimleyin. Rokayı yıkayıp ayıklayın. Marul yapraklarını yıkayıp ince şeritler halinde doğrayın. Malzemeleri eşit olarak pide ekmeklere paylaştırıp servis yapın.
