



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖDEMiŞ DÜĞÜN PİDESİ (İZMİR)

3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı tuz karabiber
1 tabak rendelenmiş kaşar peyniri
250 gr kıyma
2 soğan
2 diş sarımsak
25 gr margarin

Kuru mayayı ıslatıp un ile karıştırın ve ılık su ile yoğurun başka tavada margarinini eritin ince doğranmış soğan ve sarımsağı kavurun kıymayı ekleyip suyu çekene kadar kavurun tuz ve karabiber ekleyin hamurdan büyükçe parçalar koparın kayık şekline getirin kenarlarını içe doğru kıvrın hamurun üstüne kavurulmuş kıyma ve kaşar peyniri koyun tüm hamur bitince hamurları fırın tepsisine dizip fırına verin



Fotoğraf "mümtaz er" tarafından gönderildi. 01.02.2015