



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PİDE ÜSTÜ TARÇINLI ET

Yarım pide  
600 gr dana eti  
3 adet karanfil  
1 tatlı kaşığı tarçın  
4 çorba kaşığı krema  
250 gr mantar  
1 kuru soğan  
5 diş sarımsak  
Sıvı yağ  
Yarım çay kaşığı tarçın

Eti tuz, karabiber ve biberiyeyle harmanlayıp dinlendirin. Soğanı doğrayıp sıvı yağla birlikte kavurun. Dinlenmiş eti, mantar ve soğanı düdüklü tencerenin içine alın. Üzerine karanfil, tarçın, tuz ve karabiber ekleyin. Sarımsağı katıp kavurduktan sonra çok az miktarda su ekleyip kapatın. 25 dakika kadar pişirip ocaktan alın. Pideleri dilimleyerek biraz tereyağında kızartın tabağa dizin. Servis yapmadan önce etlerin suyuna krema ve tarçın ekleyip karıştırın. Bir taşım kaynatıp üzerine sos gibi dökün ve sıcak servis yapın.