



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİDELİ ÇÖKERTME

1 büyük ramazan pidesi
500 gram bonfile et
1 soğan
1 havuç
3 kırmızıbiber
4 yeşilbiber
2 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı sıvı yağı
Tuz, karabiber, kimyon, kekik
1 kase sarımsaklı yoğurt

Etleri çok ince uzun şeritler halinde doğrayın. Tavada yağ ile birlikte kavurun. Suyunu çekince içine doğranmış biberleri, havucu ve soğanı ekleyip karıştırmaya devam edin. Son olarak baharatları da ekleyip 5 dakika daha pişirin. Pideyi ortadan ikiye bölüp ısıtın. Pidelere servis tabağına alın ve üzerine etleri kenarlarına da sarımsaklı yoğurtlarla süsleyip ikram edin. Pidelere ister bütün isterseniz de küp küp doğranıp hazırlanabilir.