



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİDELİ ET

350 g sığır kontrfile (bütün yağı alınıp, ince dilimler halinde kesilmiş)
1 kırmızı- soğan (irice dilimlenmiş)
6 küçük pide
125 g mozzarella (ya da dil) peyniri rendesi
3 diş sarımsak (ince kıyılmış)
12 siyah zeytin (tercihen kalamata zeytini; çekirdekleri çıkarılıp doğranmış)
2 büyük domates (her biri 6'şar dilim halinde kesilmiş)
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı

Önce fırınınızın ızgarasını yakın. Soğan halkalarını fırın ızgarasının altına yerleştirip, yumuşayınca kadar (yaklaşık 4 dakika) ızgara ederek, bir tabağa aktarın. Kontrfile dilimlerinin her iki yanlarını 2'şer dakika ızgara edip, başka bir tabağa aktarın.

Pidelerden birini keskin bir bıçakla enlemesine ikiye ayırın. Alttaki yarının üstüne soğan halkalarının 1/6'sını, üstüne bir kontrfile dilimini, üstüne peynirin 1/6'sını, üstüne sırayla sarımsakların 1/6'sını, zeytinlerin 1 /6'sını ve 2 domates dilimi yerleştirin. Öbür pide parçasını üstüne kapatıp, aynı işlemleri öbür pideler ve kalan malzemeye aynı biçimde yineleyin.

Pidelerin üstüne çiçekyağını mutfak fırçasıyla sürün. Her pide sandviçini dikkatlice fırın ızgarasının altına yerleştirerek, üstleri altın sarısı bir renkalıncaya ve içlerindeki peynirler eriyinceye kadar (yaklaşık 4 dakika) ızgara edin. Sonra dikkatlice fırından alıp, 6 düz tabağa yerleştirin ve her birini 2'ye keserek, servis yapın.