



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİDELİ MANTI

<https://migros.com.tr>

300 gr. kıyma
1 adet soğan
3 adet domates
1 tatlı kaşığı salça
1 çay kaşığı kimyon
3 yemek kaşığı sıvıyağ
Tuz
Yarım ramazan pidesi
500 gr. yoğurt
2-3 diş sarımsak
Pul biber
1 yemek kaşığı sıvıyağ

1. Ön hazırlık olarak pideleri küp küp doğrayın.
2. Domatesleri ve soğanı küçük küpler halinde doğrayın.
3. Soğanları tencereye alıp, kavurun.
4. Soğanlara kıymayı ekleyin, ardından suyunu salıp çekinceye kadar kavurun.
5. Salçayı da ilave ederek 1 dakika daha kavurun.
6. Domatesleri ve baharatları ekleyip kısık ateşte 7-8 dakika kadar pişirin.
7. Pideleri servis kabına alın.
8. Üzerine hazırladığınız kıymalı sosu dökün ve karıştırın.
9. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökün.
10. Sıvı yağ ve pul biberi kızdırıp üzerine dökerek servis yapın.

