



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RAMAZAN PİDESİNE KIYMALI YUMURTA

400 g Kıyma
1 adet Ramazan Pidesi
1 adet Yumurta
2 adet Köy Biberi
1 adet Kapa
1 çorba kaşığı Tereyağı
1 adet Soğan
2 adet Orta Boy Domates
2 diş Sarımsak
1/3 çay kaşığı Karabiber
1 çay kaşığı Pul Biber
1 çorba kaşığı Zeytinyağı

Bayat tam bir pidenin üstünü, kenarları kalacak şekilde koparın. Pidenin kuru taraflarını ılık suyla ıslatın. İyice kuruması için önceden 200 derecede ısıtılmış Arçelik Ankastre Gurme fırına atın ve iyice çıtırdayana kadar bekletin.

Kıymayı kavurmak için, bir tavaya 400 g kıymayı hiç yağ eklemeyen koyun ve kavurun. Kıymayı tahta spatulayla satır gibi kullanarak yayın. Arçelik Valso mutfak doğrayıcısından 1 adet soğanı geçirin ve kıyma suyunu bırakıp çekmeye başladığında soğanı ekleyip birlikte kavurmaya devam edin. Kıymanın iyi piştiğinin göstergesi soğanların şeffaflaşması ve kıymanın renginin hafif dönmesidir.

Kıymaya tuz, yarım çay kaşığı karabiber, yarım çay kaşığı pul biberi ve incecik kıydığınız 3-4 dal maydanozu ekleyin. Biraz çevirdikten sonra altını kapatın.

Domates sosu için 4 tane orta boy domatesi rendeleyip bir tavaya alın. İçine ince ince kıyılmış sarımsağı, tuz, karabiber, pul biber ve zeytinyağını ekleyip karıştırın. Güzelce kaynayana kadar kendi haline bırakın. Fırında yeniden çıtır çıtır olmuş pidenizin üzerine güzelce kaynamış olan domates sosunu ekleyin. İsterseniz pidenin kenarlarına biraz tereyağı da sürebilirsiniz. Sonra pideye kavurduğunuz kıymayı ekleyin.

1 adet yeşil, yarım adet kırmızı kapa biberi kabaca kesip pidenin üzerine koyun. Ortasını boş bırakıp, pideyi tekrar fırına verin. Pide piştikten sonra, fırını açıp pidenin ortasına 1 adet yumurta kırın. Kıymanın kuruluğuna sululuk ve lezzet katacak yumurtanın beyazını biraz yayın. Pideyi tekrar fırına verin ve yaklaşık 1-2 dakika pişirin. Muhteşem lezzeti afiyetle yiyin.



