



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI MİNİ PİDE

1,5 su bardağı un
4 diş sarımsak
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı toz maya
Su
Üzeri için:
4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı kekik
3 yemek kaşığı sıvı yağ
4 yemek kaşığı su

Bir yoğurma kabına un ve kabartma tozu alınır, karıştırılır.

Üzerine ezilmiş sarımsaklar, sıvı yağ ve tuz katılarak su ilavesi ile yumuşak bir hamur yoğrulur. Üzeri kapatılarak yarım saat dinlendirilir.

Hamurdan ceviz kadar parçalar alarak oklava ile çay tabağı büyüklüğünde açılır. Kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir.

Üzeri için bir kaptaki sarımsak ezilir, üzerine pul biber, nane, kekik, sıvı yağ ve su katılarak karıştırılır.

Hazırlanan hamurların üzerine hazırlanan sos sürülür.

Mini pideler 180 derece fırında pişirilir.

