



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SEBZELİ MİNİK PİDELER

- 2 ½ Su Bardağı Un (250g)
- 1 Paket PakmayaInstant Hamur Mayası (10g),
- ¾ Su Bardağı Ilık Su (150ml)
- 1 Çay Kaşığı Toz Şeker (2g)
- 2 Çay Kaşığı Tuz (1.5g)
- İç Malzeme için :
- 1 Adet Pırasa
- 1 Adet Dolmalık Kırmızıbiber
- 1 Adet Dolmalık Sarı Biber
- 2 Adet Sivribiber
- 5-6 Dilim İnce Dilimlenmiş Pastırma
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı (15g)
- 1 Çay kaşığı Taze Kekik (2g)

Fırınınızı önceden 160 °C'ye ayarlayın ve ısıtın.

Unu karıştırma kabında eleyin. Pakmaya Instant Hamur Mayası'nı ilave edin.

Ortasını havuz gibi açıp ılık su, şeker ve tuz suyunu ilave edin.

Pütürlü bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurun üzerini örtüp, mayalanması için 30 dakika ılık ortamda bekletin.

Pırasayı ve biberleri jülyen doğrayıp, bir tavada tereyağında soteleyin.En son doğranmış pastırma ile taze kekiği ilave edin.

Pide hamurunu mandalinadan daha küçük parçalar halinde ayırın.

Merdane ile, minik lahmacunlar gibi açın, uzun kayak şekli verin ve içerisine sebzeli iç malzemeyi yerleştirip, kenarını hafifçe katlayın.

Önceden ısıtılmış 160 °C'ye ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirin.

Sıcak servis edin.

