



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ PİDE

350 gram pide hamuru  
200 gram mantar  
2 dal taze soğan  
2 adet biber  
2 adet domates  
1 adet yumurta  
2 yemek kasığı tereyağı  
1 tutam tuz  
1 tutam karabiber  
1 tutam kekik

Mantarları temizleyip dilimleyin. Taze soğan ve çarliston biberleri temizleyip ince ince doğrayın. Domatesleri soyup küp küp doğrayın.

Tereyağını tavada eritip çarliston biberi hafifçe pembeleştirin. Domates, mantar ve taze soğanları ilave edin. Tuz, karabiber ve kekik serpip suyunu çekinceye kadar pişirin.

Hamuru eşit büyüklükte 6 parçaya bölüp bezeler yapın. Unlanmış zemine alıp merdane ile açarak uzun ve ince pide şekli verin. Mantarlı karışımı üzerlerine paylaşırıp kenarlarını birer santim içe kıvrarak kapatın. Kenarlarına yumurta sarısı sürün.

Hazırladığınız pideleri hafifçe yağlanmış tepsiye alıp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

