



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PİDE

1 su bardağı su
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı kuru maya
2 yemek kaşığı şeker
Yarım yemek kaşığı tuz
Aldığı kadar un
İç harcı için:
4 mantar
1 yeşil biber
2 domates
1 kase kaşar peyniri rendesi

Hamur için gerekli malzemeleri un hariç iyice karıştırın. Son olarak ununu ekleyin ve güzelce yoğurun. 1 saat dinlendirin.

O sırada temizlediğiniz mantarları suda haşlayın. Diğer malzemeleri de doğrayın. ve mantarlara ekleyin. Beze şeklinde ayırdığınız hamurları elinizle açın ve içine önce kaşar ardından sebzeleri ekleyin, kapatın. Üzerine yumurta sarısı sürdüğünüz pideleri 180 derecede üstleri kızarana kadar pişirin.

