



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SUCUKLU PİDECİK

- 1 adet ekmek hamuru
- 1 soğan
- 4 diş sarımsak
- 100 gram sucuk
- 1 ay bardağı su
- 1 ay bardağı sıvı yağ

Ekmek hamurunu küçük bezelere ayırıp, ince şekilde açıp üzerine nemli bir bez örtün. Sucukları çok ince kıyıp, sarımsaklarla, kıymayla ve rendelenmiş soğanla harmanlayıp iç harcını hazırlayın. Bu harcı da küçük pide gibi şekil verdiğiniz hamurların üzerine paylaşırın. Üzerine az su ve zeytinyağı gezdirip 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirip çıkartın. Sıcak olarak ikram edin.