



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU MANTARLI PİDE

210 gr hazır ekmek hamuru
100 gr taze mantar
150 gr tavuk göğüs eti
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
2 domates
1 çarliston biber
1 çorba kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı acılı sos
1 tutam tuz

Tavuk etini haşlayıp tel tel ayırın. Domatesleri soyup küp küp doğrayın. Çarliston biberi ve mantarları ince ince dilimleyin.

Margarini tavada eritip mantarları kavurun. Domates ve biberi ekleyip koyulaşınca kadar pişirin. Tuz ve acılı sosu ekleyip ateşten alın.

Hamuru un serpilmiş zeminde pide şeklinde açın. İç malzemeyi üzerine yayıp kenarlarını içe doğru kıvrarak kayık şekli verin. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.
