



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEMBEL PİDESİ

- 4-5 parça pide
- 1 adet yumurta
- 2-3 dal taze taze soğan
- 1 tutam ince ince kıyılmış maydanoz veya dereotu
- 3 yemek kaşığı beyaz peynir
- 3 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar
- 4 yemek kaşığı yoğurt
- 1 tane küp şeklinde doğranmış domates
- 2 tane sivri biber
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 tutam Karabiber
- 1 tutam nane

Yumurta ve yoğurdun üzerine diğer malzemeleri ilave edin ve karıştırın. Pide parçalarını enlemesine ikiye ayırın, üstlerine yağı sürün. Karıştırdığımız malzemelerden pidelerin üzerine 2 şer kaşık koyalım. Fırına verelim. Üzeri kızarmaya başlayınca fırından alalım.