



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TEMBEL YÜREK PİDESİ

12 adet kare milföy hamuru
250 gr kıyma
1 adet soğan
1 adet domates bir adet biber
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Biberin tohumu çıkarılır, soğan soyulur, domates ikiye kesilir ve sap yeri alınır. Hepsi kabaca kesildikten sonra rondoya atılır ve çekilir. Karıştırma kabına dökülür, üzerine kıyma, karabiber ve tuz ilave edilir ve elle yoğrulur. İki milföy hamuru uç uca konur birleştirilir. Bu şekilde 6 adet pide çıkacaktır. Üzerlerine hazırlanan harç paylaşılır. İki ucu birleştirilerek kayık şekli verilir. Pideler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 190 derece fırında yarım saat kadar pişirilir.