



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TERME PİDESİ (SAMSUN)

Pide hamuru  
Değişik içler

Hamurumuzu oklavamız ile açıyoruz. İyice kıvama geldiğinde hamurumuzun ortasına kavrulmuş kıyma ve soğan, peynir, pastırma, sucuk gibi hazırladığımız içimizi döküyoruz ve hamurumuzun uçlarını az kapatarak açık tabir edilen pide görünümünü veriyoruz. Pidemizi fırınımıza alarak 200 derecede yaklaşık 15 dakika kadar pişiriyoruz. İyice pişen pidemizin yanlarına tereyağı sürerek yeşilliklerle birlikte servis ediyoruz.

