



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VEJETARYEN PİDE

210 gr kepekli ekmek hamuru
100 gr mantar
2 kabak
2 soğan
4-5 dal maydanoz
1 çorba kaşığı margarin
Tuz
Karabiber

Soğanları soyup kıyın. Mantar ve kabakları temizleyip ince ince dilimleyin. Margarin tavada eritip soğanları pembeleştirin. Kabak ve mantarları ilave edip kavurun. Maydanozu kıyıp ekleyin. Tuz ve karabiber serpip ateşten alın. Fırından aldığınız kepekli ekmek hamurunu un serpilmiş zeminde pide şeklinde açın. İç malzemeyi üzerine yayıp kenarlarını içe doğru kıvrın ve kayık şekli verin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "azizim" tarafından gönderildi. 30.05.2016