



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKADAN KIYMALI PİDE

2 adet taze yufka
200 gr. kıyma
1 adet soğan
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz ve baharatlar
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı süt

Kıyma, soğan ve yağı bir tavada kavuruyoruz. Tuz ve baharatları ilave edip karıştırıyoruz.

Yufkayı tezgaha yayıyoruz. Ortasından tutup aynı yöne döndürerek şekil veriyoruz. Tepsiye alıyoruz. Bir kaptaki yağ, yumurta ve sütü çırpıp yufkanın kat yerlerine gelecek şekilde döküyoruz. Orta kısmına kıymalı harcı yayıp ortasına yumurta kırıyoruz.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişiriyoruz.