Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

EV PİDESİ



6 adet uzun milföy hamuru
250 gr kıyma
1 adet kuru soğan
2 adet orta boy domates
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
3 çorba kaşığı ayçiçek yağı
Üzeri için:
Ayçiçek yağı

Milföy hamurları çözülürken pidenin harcı hazırlanır;
Maydanoz ve tohumları çıkarılmış biber ince kıyılır. Soğan çok ince doğranır. Domatesler, küp şeklinde dilimlenir.
Üzerine tuz, pul biber ve karabiber serpilir. Sıvıyağ gezdirilir ve karıştırılır.
Milföy hamurları merdaneyle biraz inceltilir. Yüzeyine kabarmaması için çatalla delikler atılır.
Hazırlanan harç üzerlerine paylaştırılır. Kenarları kıvrılır. İki ucu birleştirilir.
Pideler yağlı kağıt serilmiş tepsiue konur. Hamır kısımlarına yağ sürülür. 200 derece fırında 25 dakika pişirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Bu tarif peynirli iç kullanırak da hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2155 | Adı: Ev Pidesi | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 14:19