



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Pida di Casa

Ev Pidesi



6 impasti di milfoy  
250 gr carne macinata  
1 cipolla  
2 pomodori  
Mezzo mazzetto di prezzemolo  
1 cucchiaino di peperoncino a rosso  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di pepe nero  
3 cucchiai olio di girasole  
Per la sopra;  
Olio di girasole

- # Quando gli impasti di milfoy si sciolgono si prepara la miscelata fi pida.
- # Prezzemoli e pepe si macinano. Cipolla si taglia in fine. I pomodori si tagliano in dado.
- # Alla sopra si aggiungono sale pepe nero e peperoncino a rosso ppi si mette olio.vegetale e miscelano.
- # Milfoy si aprono un po' con il mattarello poi fanno i buchi con la forchetta per non gonfiarsi.
- # A.miscelata preparata si mette sopra e si liscia poi dai fianchi si piegano.
- # Pida preparati si filano sulla carta oliata . Ai fianchi si mette dal'olio e si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi. Si cucina circa per 25 minuti.
- # Servirsi in fresco.

Nota: Questa ricetta si può preparare anche con usare dalla miscelata di formaggio.