



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 tepsiye konur. Hamır kısımlarına yağ sürülür. 200 derece fırında 25 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Bu tarif peynirli iç kullanarak da hazırlanabilir.