

Bazlamadan Kiymali Pide

Malzemeler

1 tane bazlama
200 gram orta yagli kiyma
1 tane ince yemeklik dogranmis kuru sogan
1 tane orta boy kucuk kucuk dogranmis domates
1-2 tane ince dogranmis yesil ve kirmizi biber
1/2 demet ince kiyilmis maydanoz
2-3 tane yumurta
Bir kase rende kasar peyniri
Tuz, karabiber,pul biber
2 yemek kasigi tereyag
1-2 yemek kasigi zeytinyagi

Yapilisi

Oncelikle bazlamayi ortadan ikiye ayirin, diger tarafta tereyag ve zeytinyagi haric butun malzemeyi karistirin, az biraz su koyarak sulandirin, bazlamanin her iki yarisini zeytinyagi ile yaglayin, malzemeyi ikiye ayirin, bazlamalarin her tarafina yayin, firinda veya izgarada ustü kizarana kadar pisirin, uzerine hemen kasar rendesi ve tereyag koyun, sicak sicak servis yapin.