

Calzone(Italyan Pidesi)

Malzemeler

250 gram kusbasi et
1 adet orta boy sogan
Mantar
1 adet domates
4-5 sivri biber
Zeytinyagi
Karabiber
Kekik
Rende kasar
Aci biber
Tuz
Ekmek hamuru

Yapilisi

Once ic harcimizi hazirlayalim. Soganlari yemeklik dograyip soteleyin. Etleri uzerine ilave edip pisirin. Daha sonra dogradiginiz sivri biberleri ekleyip 2-3 dk. daha kavurun. Dilimlediginiz mantarlari ve domatesleri ekleyin. Baharatlari ekleyip mantarlarin suyu cekilene kadar pisirin.

Tezgahi unlayip ekmek hamurunu biraz genisce acin. Malzemeleri icine ekleyip uzerine rendelenmis kasar peynirini serpin ve yarim ay seklinde kapatip uclarini bastirarak birlestirin. Bicak ile hamurun uzerine cizikler atin. Zeytinyagi ve yumurta sarisini karistirip firca ile uzerine surun, kekik serpin ve 180 derecede pisirin.