

Karisik Pide

Malzemeler

Hamuru Icin:

4 su bardagi un

1 tatli kasigi instant maya

1 tatli kasigi tuz

2 corba kasigi sivi yag

Aliri kadar su

Ic Malzemesi:

Kiymali harc icin:

100 gram kiyma

1 tane sogan

1 cay kasigi salca

1 tane sivri biber

1 tane kucuk domates

2 corba kasigi sivi yag

2 corba kasigi su

1 cay kasigi tuz

1/2 cay kasigi karabiber

Bir tutam maydanoz

Kusbasili harc icin:

100 gram haslanmis cok kucuk kusbasi et

1 tane kucuk kuru sogan

1 tane sivri biber

1 tane domates

2 corba kasigi sivi yag

1/2 cay kasigi tuz

1/2 cay kasigi pul biber

Uzeri Icin:

Biraz kasar peyniri rendesi

Yapilisi

Hamuru kulak memesinden biraz daha sert yogurup uzerini kapatip mayalanmasini bekleyelim.

Ic harclari hazirlayalim. Sebzeleri minik minik dograyip her iki harci da ayri ayri

karistiralim. Hamurdan bezeler alip unlanmis tezgahda oval sekilde acalim. Hamurun

yarisina kiymali harci koyup diger yarisina da kusbasili harci koyalim. Kenarlarindan

katlayip pide sekli verelim. Isitilmis 200 derecelik firinda hafif kizarana kadar

pisirelim. Kizarınca alip uzerine kasar rendesi serpip tekrar firina verip kasar eriyince

sicak servis yapabilirsiniz