

Pidede Kiymali Yumurta

Malzemeler

300 gr kiyma
1 adet Ramazan pidesi
2 adet yumurta
2 adet koy biberi
1 adet kirmizi biber
1 corba k. tereyagi
1 adet sogan
Dilerseniz kasar peyniri rendesi
Sos Icin;
2 adet orta boy domates
2 dis sarimsak
Karabiber, pul biber
1 corba kasigi zeytinyagi

Yapilisi

Buyukce tam bir pidenin ustunu, kenarlari kalacak sekilde koparin. Pidenin kuru taraflarini ilik suyla ıslatin. Iyice kurumasi icin onceden ısıtilmis 200 derece firina atin ve iyice gevreyene kadar bekletin.

Tavaya kiymayi alin ve kavurun. Kucucuk dogranmis sogani kiyma suyunu birakip cekmeye basladiginda ekleyip birlikte kavurmaya devam edin. Kiymaya kavruldugunda tuz, karabiber, pul biberi ekleyin ve 1-2 dakika sonra altini kapatın.

Domates sosu icin; 4 tane orta boy domatesi rendeleyip bir tavaya alin. Icine ince kiyilmis sarimsak, tuz , karabiber, pul biber ve zeytinyagi ekleyip karistirin ve kaynatın.

Firinda yeniden citir citir olmus pidenizin uzerine guzelce kaynamis olan domates sosunu ekleyin. Ardindan pideye kiymayi ekleyin. Yesil biber, kirmizi biber veya domatesi irice dograyip uzerine gelisiguzel yerlestirin. Ortasini bos birakip, pideyi tekrar firina verin. Pide pistikten sonra, firini acip pidenin ortasina 1 adet yumurta kirin. Dilerseniz yumurta kirmayip kasar peyniri rendesi de gezdirebilirsiniz.. Pideyi tekrar firina verin ve yaklasik 1-2 dakika daha pisirin.