



Turkse pide



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 uien (fijngesneden)
olijfolie
500 gram rundergehakt
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 eetlepel komijnpoeder
1 eetlepel allspice
1 eetlepel tomatenpuree
2 stuks pizzadeeg
2 tomaten (in blokjes)
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)
1 stuk feta (verbrokkeld)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de uien glazig in olijfolie. Voeg het rundergehakt toe en bak het rul. Voeg de knoflook toe en laat even aanbakken. Breng op smaak met peper, zout, komijnpoeder, allspice en tomatenpuree. Roer goed.
- 2.** Snij de pizzadegen doormidden. Beleg elke helft met het vleesmengsel en rol de randjes om. Bestrijk met olijfolie.
- 3.** Zet 15 minuten in een op 220 °C voorverwarmde oven.
- 4.** Werk elke pizza af met blokjes tomaat, peterselie en feta.