



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PEYNİRLİ PİDE

- 1 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı maya
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 su bardağı erimiş margarin
- 1 küçük kalıp beyaz peynir
- 1 yumurta (sarısu üzerine, akı peynire)
- Maydanoz
- Dereotu
- Aldığı kadar un
- 1 tatlı kaşığı tuz

Sütün içinde şeker ve maya eritilir.

Buna erimiş yağ, tuz konup karıştırılır. Aldığı kadar un ile orta yumuşaklıkta bir hamur yapılır.

Üzeri örtülü olarak bir süre mayalandırılır.

Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır. Avuç içinde açılıp peynir, maydanoz ve yumurta akı karışımı konur. İki uç peynir görünecek şekilde birleştirilir.

Yağlanmış tepsiye dizilip üzerine yumurta sarısı sürülür. Orta hararetli fırında pişirilir.

Kurumaması için tencereye konup kapak kapatılır.

[ML® Sucuklu Pide için tıklayın](#)

