PEYNİRLİ PİDE

Hamuru için:
750 gr. un (6 su bardağı)
250 gr. tereyağı veya margarin
250 gr. yoğurt
1 adet yumurta
2 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı kabartma tozu
Harcı için:
400 gr. beyaz peynir
1 adet yumurta
Yarım demet kıyılmış maydanoz
Kırmızıbiber
Üzerlerine sürmek için yumurta sarısı

Unu kabartma tozuyla beraber hamur açacağınız yere eleyin ve ortasını havuz gibi açın. Küp küp kesilmiş yağ, yoğurt, yumurta ve tuzu katın. Hamur haline gelene dek yoğurun (gerekirse su ilave edin). Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparın. Üzerine nemli bez örterek, 1 saat kadar bekletin. Bu sürenin sonunda her parçayı yarım santim kalınlığında açın. Ortasına maydanoz, rendelenmiş beyaz peynir, kırmızıbiber ve yumurtayı karıştırarak hazırladığınız harçtan koyun. Hamurun ortasını boş bırakmak suretiyle kenarlarını üste doğru katlayıp, bastırın. Uçlarına yuvarlayın ve kayık şekli verin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Sıcak fırında kızarana dek pişirin.

ML® Safranbolu Bükmesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:27592 • adı:Peynirli Pide • gönderen:sonnur • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:40