



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PİDE

Hamuru:

500 gr un

20 gr taze (yaş) maya

1 çorba kaşığı tuz

1+1/2 su bardağı su

Harcı:

300 gr beyaz peynir

2 yumurtanın sarısı

1 çorba kaşığı maydanoz

1 çorba kaşığı dereotu

1 yumurta (2 çorba kaşığı sütle çırpılmış)

Genişçe bir kaba suyu, mayayı ve tuzu koyup, tahta bir kaşıkla 2-3 dakika karıştırınız. Unu ekleyip, iyice yoğurarak yuvarlak bir hamur elde ediniz. Hazırladığınız hamuru tezgaha koyup, üstünü kalın bir bezle örterek 30 dakika, mayalanması için bekletiniz. Avuçlarınızın içi ile bastırarak hamuru yoğurur gibi yassıltıp, yumruk büyüklüğünde parçalara ayırınız. Parçaları avucunuzun içinde top gibi yuvarlayıp, üstlerini kalın bir bezle örterek, yeniden 35-40 dakika mayalanmaya bırakınız.

önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (220°C) getirip, ısıtınız. Beyaz peyniri iyice ufaladıktan sonra yumurta sarısı, maydanoz ve dereotunu ekleyip, iyice karıştırınız.

Hamurların üstündeki bezi kaldırıp, her hamurun üstüne hafifçe bastırarak yayınız. Hazırladığınız harcı, bir çorba kaşığı ile her pidenin ortasına yerleştiriniz. Pidelerin herbirini iki elinizle havaya kaldırıp, hafifçe unlanmış tezgahın üstüne atar gibi bırakınız. Pidelerin yayılıp uzadığını göreceksiniz. Pideleri uçlarından istediğiniz kadar uzatıp, fırın tepsisine diziniz. Üstlerine kalınca bir bez kapatıp, 10-15 dakika bekletiniz.

Pidelerin üstündeki bezi kaldırıp, çırpılmış yumurtayı, fırça ile her birinin üstüne sürünüz. Tepsiyi fırına sürüp, pideleri 8-10 dakika pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, pidelerinizi servis ediniz.