



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PİDE

HAMUR MALZEMESİ:

500 gr. un

2 yumurta 125 gr.

SANA 1/2 bardak su

25 gr. toz maya veya hamur

mayası 1/2 çay kaşığı tuz

3 çorba kaşığı SANA (tepsiyi yağlamak için)

İÇ MALZEMESİ:

250 gr. beyaz peynir

2 yumurta

1 demet dereotu

1/2 demet maydanoz

25 gr. SANA

ÜZERİNE:

1 yumurta sarısı

2 çorba kaşığı SANA

Toz mayayı 2 çorba kaşığı ılık su ile küçük bir kasede karıştırın. 125 gr. SANA'yı eritin ve soğutun. Unu büyücek bir kaseye eleyin. Ortasını açın. Su ve mayayı koyarak elde biraz karıştırın. Sonra yumurtaları ortasına kırın tuzu ve yağı koyarak karıştırarak hamur haline getirin, iyice yoğurun. Top haline getirin. Üstünü örterek ılık bir yerde 2 saat mayalanmaya bırakın. Bu arada içi hazırlayın. Peyniri bir kaseye ufalayın. Yumurtaları kırın. Kıyılmış dereotu ve maydanozu, erimiş yağı ilave ederek karıştırın. Hamur mayalandıktan sonra tekrar iyice yoğurun ikiye ayırın. Bir parçasını elle uzun bir rulo yapın ve 8 parçaya kesin. Her bir parçayı merdane ile oval olarak yassı ltın. Ortasına boylamasına hazırladığınız içten koyarak yanlarını için üstüne kapayın. Fakat içi tamamen kapatmayın. Yağladığınız fırın tepsisine 5 cm. ara ile dizin. Diğer hamuru da aynı şekilde hazırlayın. Bir tepsi kafi gelmezse ikinci tepsiye dizin, tepsilerin üzerine bir bez örterek 45 dakika pidelerin kabarması için bırakın, sonra üzerlerine yumurta sarısı sürerek orta hararettteki fırında 40 dakika pişirin. Fırından çıkınca pidelerin üzerine erimiş SANA'yı sürün. Pideleri kapaklı bir kaptaki saklarsanız yumuşak olurlar.

[ML® Biberli Hamur Kızartması için tıklayın](#)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 19.04.2021

