PEYNİRLİ PİDE

3 su bardağı un
1 kibrit kutusu kadar yaş maya
1 kahve fincanı yağ
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
İçi için :
1/2 küçük kalıp beyaz peynir (200 gr.)
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
1 yumurta

Mayaya tuz ve şeker katarak 3/4 su bardağı ılık su ilavesi ile ıslatınız. Unu derin bir kaba eleyiniz. Yağ ve mayayı katıp yoğurunuz. Ilık bir yerde hacminin iki misli oluncaya kadar bekletiniz.
Rendelenmiş peynire kıyılmış maydanoz, dereotu, yumurta akı katıp karıştırınız.
Hamur mayalanınca tekrar yoğurunuz. Yumurta büyüklüğünde parçalar alıp 1 cm. kalınlığında oval açınız. Ortasına peynir karışımı koyup uzun kenarlarını içe doğru kıvırınız. Yağlanmış tepsiye aralıklı yerleştirip üzerine yumurta sarısı sürünüz. Ilık bir yerde hacminin iki misli oluncaya kadar mayalandırıp, orta hararetli fırında pembe renkte pişiriniz.

ML® Tavuklu Pide için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:21428 • adı:Peynirli Pide • gönderen:astronot • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:31