



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇIK PEYNİRLİ PİDE

500 gram un
1 tatlı kaşığı instant kuru maya
1 çay kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı ılık su
2 yemek kaşığı sıvı yağ
200 gram beyaz peynir (veya lor peyniri)
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri
Yarım demet maydanoz
1 adet soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Taze çekilmiş karabiber ve pul biber (isteğe bağlı)

Unu büyük bir yoğurma kabına alın. Orta kısmını havuz gibi açın. Kuru maya, toz şeker ve tuzu havuzun içine ekleyin. Ilık su ve sıvı yağı ekleyerek yoğurmaya başlayın. Ele yapışmayan, yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru bir örtü altında 30 dakika kadar dinlendirin. Beyaz peyniri ezerek püre kıvamına getirin. Soğanı ve maydanozları küçük küçük doğrayın. İsteğe bağlı baharat eklemesi yapabilirsiniz. Dinlenen hamuru dört eşit parçaya bölün. Tezgahı unlayarak her bir parçayı yuvarlak veya oval şekilde açın. Açtığınız hamurları yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. Hamurların ortasına peynirli iç harcı ve üzerine doğranmış sebzeleri yayın. Kenarlardan başlayarak hamurların kenarlarını içe doğru kıvrın. Zeytinyağı ile pide kenarlarını hafifçe yağlayın. Önceden ısıtılmış 200 °C fırında, kenarları hafifçe kızarana kadar 15-20 dakika pişirin. Pişen pideleri fırından çıkarın ve sıcak servis yapın. İsteğe bağlı olarak taze çekilmiş karabiber ve pul biber serpererek servis edebilirsiniz.



