



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BAHAR PİDESİ

- 3 su bardağı un
- 1 çorba kaşığı kuru maya
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı ılık süt
- Üzeri için:
- 2 adet sivri biber
- 1 adet domates
- 1 demet taze soğan
- 200 gram lor peyniri
- 1 adet soğan
- 1 demet maydanoz
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı

Derin bir kabin içinde un, yumurta, maya ve tuzu koyup harmanlayın. Üzerine ılık sütü ekleyip yumuşak bir hamur tutun. Bu hamuru bezelere ayırın. 20 dakika dinlendirin. İç malzemeleri için rendelenmiş soğanı, zeytinyağını, peynir rendesini, doğranmış biberi ve domatesi de ekleyip iç harcı hazırlayın. Dinlenmiş hamurları elinizle ya da merdaneyle açın. İç malzemeyi ortasına yerleştirip kenarlarını bir parmak içe katlayın. Tepsiye dizin. 200 derecede 25 dakika kadar pişirin. Fırından alıp dilimleyerek sıcak olarak ikram edin.

