



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ BÖREK

2,5 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su
1 yumurta

Üzeri için:

1 soğan ve yarım demet maydanoz

Rendelenmiş kaşar peyniri

1 çorba kaşığı tereyağı

Derin bir kabın içinde maya ve ılık suyu karıştırın. Üzerine un, şeker ve tuzu ekleyip yumurtayı kırın, yumuşak bir hamur yoğurun. Bu karışımı kabarması için yarım saat bekletin. Hamuru kabarcık unlanmış tezgâhta küçük hamurlar yapıp ortasını hafifçe açın tepsiye yerleştirin. Üzerine isterseniz doğranmış kırmızıbiberi ve rendelenmiş soğanı karıştırıp çiğden yerleştirin. Üzerine tereyağını rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Kapalı pide olsun dersanız üzeri kapalı pide yapın. Beyaz peynirle domates de çok yakışıyor. Sonra 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirip sıcak sıcak servis yapın.