



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOL PEYNİRLİ PİDE

1 adet yumurta akı
150 g Pınar Tereyağı
1 su bardağı Pınar Yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
3 ½ – 4 su bardağı un
1 paket kuru maya
Harcı İçin:
250 g Pınar Süzme Peynir
250 g rendelenmiş Pınar Taze Kaşar
250 g kavurma
Taze çekilmiş karabiber
1 demet maydanoz
1 adet yumurta sarısı

Hamur için gereken tüm malzemeyi yoğurma kabına alıp iyice yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp yarım saat dinlendirin. Harcı için kıyılmış maydanoz, taze çekilmiş karabiber, rendelenmiş kaşar peyniri, küçük parçalar halinde kesilmiş Pınar Süzme Peynir'i ve kavurmayı büyük bir kasede karıştırın. Pide hamurunu sekiz eşit parçaya ayırıp pasta tabağı büyüklüğünde, yaklaşık 16 cm çapında, açın. Hamurun yarısına peynirli harçtan ekleyip, diğer yarısını üzerine kapatın. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısını sürüp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar, yaklaşık 25 dakika, pişirin. Sıcak servis yapın.

