



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİCİRYA PİDESİ (GÖKÇEADA ÇANAKKALE)

Hamuru için:

Yarım su bardağından iki parmak eksik zeytinyağı

2 adet yumurta sarısı

5 gram kuru maya

Yeteri kadar un

İç harcı için:

2 yemek kaşığı tereyağı

170 gram keçi peyniri

1 adet yumurta

Nane

Cicirya pidesi için önce kuru mayayı ılık suda eritin. Ardından unu eleyin. Ardından una zeytinyağı, maya ve tuzu ekleyin. Güzelce harmanlayın. İsteddiğiniz kıvama gelince üzerini örterek oda sıcaklığında dinlenmeye bırakın.

İç harcı için keçi peyniri ve beyaz peyniri ezerek karıştırın. Yumurta, nane ve tereyağını ekleyip karıştırın.

Mayalanan hamuru ceviz büyüklüğünde bezelere ayırın ve yuvarlak olacak şekilde açın. Hamurun kenarlarını kıvrın ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin.

Bir kaptaki yumurta sarısını çırpın. Hamurun üzerine iç harcı alın ve her tarafına yayın.

Hamurun kenarlarına yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında kızarana kadar pişirin.