EGE USULÜ PEYNİRLİ PİDE

4 su bardağı un (400 gr)
1 paket Pakmaya İnstant Maya
1 su bardağı ılık süt (200 ml)
1 çay bardağı ayçiçeği yağı (100 ml)
2 çay kaşığı tuz
İç malzemesi:
2 su bardağı tuzsuz lor peyniri
2 su bardağı tuzsuz beyaz peynir
1 su bardağı labne peyniri
1,5 su bardağı toz şeker (135 gr)
Hamurların kenarı için:
1 yumurtanın sarısı
1 çay bardağı çörekotu

Unu, karıştırma kabına eleyerek aktarın. Pakmaya Instant Maya ve diğer tüm malzemeyi ilave edin. Yumuşak ve pütürsüz bir hamur elde edene kadar karışımı yoğurun. Hamurun üzerini örtün ve mayalanması için oda sıcaklığında 30 dakika bekletin.
Mayalanan hamuru birkaç dakika daha yoğurduktan sonra, uzun bir rulo yapıp dört eşit parçaya ayırın. Ruloları uzatıp, elinizle bastırarak oval şekilde açın. Kenarlarını hafifçe, tam üzerini örtmeyecek şekilde katlayın.
İç malzemeyi bir kapta karıştırın ve hamurların üzerine paylaştırın.
Pide hamurlarını pişirme kağıdı serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Fırına girmeden önce, hamurun kenarlarına yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin.
Önceden ısıtılmış 220 dereceye ayarlı fırında, kızarıncaya kadar yaklaşık 10 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:138656 • adı:Ege Usulü Peynirli Pide • gönderen:sihirli • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:49