



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK HAMURUNDAN ZEYTİNYAĞLI PİDE

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

2 adet çiğ ekmek hamuru

Harcı için:

1,5 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir

Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peynir

1 çay bardağı kıyılmış maydanoz

Karabiber

Kırmızı biber

3 çorba kaşığı zeytinyağı

Üzerine:

1 adet yumurta sarısı

3 çorba kaşığı zeytinyağı

2 çorba kaşığı tereyağı

Hamurları oda sıcaklığında 1 saat dinlendirin. Hamurdan 6 adet beze hazırlayın. Unlanmış tezgahta uzun olacak şekilde yarım parmak kalınlığında açın. Harcı karıştırın ve pidelerin üzerine paylaşın. Kenar kısımlarına yumurtayla çırpılmış zeytinyağı sürün. 220 derecede ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin. Fırından çıkınca kenarlarına tereyağı sürün ve sıcak olarak servis yapın.

