



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV PİDESİ

1 paket Dr. Oetker Mayalı Un
75 g yumuşak margarin
1 yumurta
2,5 çay bardağı ılık süt
Üst malzeme:
3 su bardağı beyaz peynir rendesi
1 demet kıyılmış maydanoz
2-3 adet domates
7-8 adet yeşil biber
2 yumurta
1-2 yemek kaşığı margarin

Un ve mayayı karıştırın. Üzerine margarin, 1 yumurta ve ılık sütü ilave ederek kaba yapışmayacak kıvama gelinceye kadar (yaklaşık 5-10 dakika) yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında hamur hacmi iki katına çıkıncaya kadar (yaklaşık 40-50 dakika) bekletin.

Hamuru bir kez daha yoğurup 10 parçaya ayırın. Her birini 2-3 mm kalınlığında kayık şeklinde açın. Peynir rendesi ve maydanozu karıştırıp üzerine yayın. Kenar kısımlarını hafifçe kıvrıp pide şekli verin ve yağlanmış fırın tepsisine dizin. Tepsinin üzerini kapatıp 30 dakika bekletin. Uygun boyutlarda kesilmiş domates ve yeşil biberleri üzerine dizin, çırpılmış 2 yumurtayı pidelerin her yerine sürün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)

Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 20-30 dakika

Fırından çıkarttıktan sonra kenar kısımlarına margarin sürün ve dilimleyerek servis yapın.