



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV PİDESİ

- Hamuru İçin:
- 1 yumurta akı
- 150 gr. oda sıcaklığında yağ (margarin, tereyağı) veya 1/2 sb.dan biraz fazla zeytinyağı
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3,5-4 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- İç Harcı:
- 4 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
- 2 domates rendesi
- 1 su bardağı ince kıyılmış maydanoz

İç harcını hazırlamak için öncelikle rendelenmiş beyaz peyniri, domates rendesini ve ince kıyılmış maydanozu iyice karıştırın.

Hamur malzemelerinin hepsini karıştırın. Hamuru istenilen büyüklükte pide şekline getirerek iç malzeme ile doldurun. Üzerine yumurta sarısı sürün ve yeşil biber ile süsleyin. 175 C fırında 25-35 dakika pişirin.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 26.12.2024