



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI ŞEKERLİ VE PEYNİRLİ PİDE (KAHRAMANMARAŞ)

1/2 su bardağı margarin
1 kalıp yaş maya
Biraz tuz
Biraz şeker
1 su bardağı ılık su
Alabildiği kadar un
İç i için:
300 gr Tuzsuz Maraş Peyniri
1 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı kırık yeşil fıstık

Margarini oda sıcaklığında yumuşatınız. Ilık su içinde Maya, Tuz, şeker karıştırınız ve 5 dakika bekletiniz. Sonra margarini ekleyerek alabildiği kadar un ile yoğurunuz. Kulak memesi kıvamına gelecek.

İç i iç i, tüm malzemeler bir kap içinde harmanlanır. Peynirler küçük küpler olacak şekilde rendelenir.

Hazırlanan hamur mandalina büyüklüğünde bezelere ayrılır. Merdane ile açılır ve ortasına hazırlanan iç harcı yerleştirilir. Kenarlara kıvrım verilerek altında yağlı kâğıt olan fırın tepsilerine yerleştirilir. 200 derecelik fırında 15 dk. kadar pişirilir. Sıcak olarak çıkan pidelere sıcak ile kenarlarına tereyağı sürülerek kızarması sağlanır.

Not: Boyutlar dilediğiniz büyüklükte hazırlayarak şekil verebilirsiniz.

