



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

LORLU EV PİDESİ

[Sahrap Soysal](#)

Hamuru için;
1 çay bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
2 çay kaşığı tuz
125 gr eritilmiş tereyağı
10 tepeleme yemek kaşığı un
İç harcı için;
1 Türk kahvesi fincanı zeytinyağı
4-5 adet yeşil soğan
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
500 gr lor peyniri (2 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir de kullanabilirsiniz)
2 adet yumurta
1,5 su bardağı süt
2 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı tuz
karabiber

Hazırlanışı

Yoğurt ve kabartma tozunu derin bir kaba koyup çatal yardımıyla iyice çırpın. Tuz, yağ ve unu ekleyip yoğurarak kulak memesi yumuşaklığında ve ele yapışmayan bir hamur elde edin. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında yarım saat kadar dinlendirin.

Diğer taraftan, iç harcını hazırlamak için; soğanları ayıklayıp incecik doğrayın.

Zeytinyağı ve soğanı geniş bir tavaya koyup orta ısı ateşte, sürekli karıştırarak 3-4 dakika kavurun.

Hafifçe yumuşayan soğanın üzerine peyniri ilave edip karıştırın ve hemen ocaktan alın. İncecik kıyılmış maydanoz ve dereotunu katıp tuzu ve biberleri serpin. Yumurtaları kırıp sütü de ilave ettikten sonra tekrar karıştırın.

Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp parçaları yuvarlayın. Yuvarlak hamurları hafif unlu tezgahın üzerinde merdane yardımıyla 10-12 santim çapında yuvarlaklar elde edecek şekilde açın.

Pasta tabağı büyüklüğündeki yufkanın ortasına soğanlı harçtan 2-3 yemek kaşığı kadar koyun. Yufkanın iki ucunu hafifçe üzerine kapatıp kenarlarından çekerek kayık şekli verin.

Pideleri yalanmış ya da fırın kağıdı serilmiş tepsiye yerleştirin, isterseniz pideleri daha küçük olarak da yapabilir ya da hamuru 25-30 santim çaplı bir borcama yayıp harcı üzerine yerleştirebilirsiniz.

Pideleri 200 dereceye ve alt-üst konuma ayarladığınız fırında en az 30 dakika pişirip çıkarın. İsterseniz pidelerin kenarlarını sıcakken yağlayın.