



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ PİDE

12 adet hamsi
1 su bardağı beyaz peynir
1 yemek kaşığı kıyılmış dereotu
2 adet yumurtanın beyazı
Hamuru için:
1 su bardağı ılık süt
1 çay bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım paket yaş maya
Alabildiği kadar un
1 tutam tuz

Hamsilerin kılıçıklarını çıkarıp, karabiber ve tuzda bekletin. Peyniri yumurta ve dereotuyla karıştırıp, bekletin. 1 bardak ılık süte yaş maya ve toz şekerini ilave edin. Şeker eriyene kadar tüm malzemeyi karıştırın, sonra da yoğurma kabına alın. Sıvı yağ, yoğurt, tuz ve alabildiği kadar un ekleyip, yumuşak bir hamur tutun. Mayalanması için 40 dakika bekletin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp tezgahın üzerinde elinizle yuvarlayarak açın. İçine hamsiyi veya hazırladığınız peynirli karışımı uzunlamasına koyup uçlarını elinizle bastırın. Yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizip 20 dakika bekletin.

Üzerine yumurta sarısı sürün, 175 derecelik fırında 15 dakika pişirin.

