



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ PEYMACUN

Ayşe Uçar

Hamur için:

4 bardak un

yarım paket yaş maya

tuz

1 tatlı kaşığı şeker

ılık su

Harcı için:

1 paket pınar labne

1 çay pardağı kaşar rendesi

bir demet maydanoz

bir tutam kırmızı pul biber

1 adet yumurta

Un ve tuz bir kaba dökülüp ortası açılır,ılık su ve şeker ile eritilen maya unun ortasını dökülür,yumuşak bir hamur yoğrulur.hamur 1 saat kabardıktan sonra yumurta büyüklüğünde bezeler halinde parçalanır.Pide şeklinde veya yuvarlak açılır,hazırlanan harc üzerine yayılır.Yumurta sarısı kenarlarına sürülüp fırına verilir.
