



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAMESLİ PİDE (GİRESUN)

Malzemeler

- 1 demet pazı
- 1 yemek kaşığı tozşeker
- Karabiber
- Tuz
- Hamuru için:
- 4 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı un
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz

Pazı yapraklarını ayıklayıp yıkayın. Karabiber ve tuzla ovup tozşeker ilave edin.

Yoğurma kabında yumurtayı çirpin. Yoğurt, sıvıyağ, tuz ve kabartma tozunu koyun. Önce unu, daha sonra mısır ununu koyup yumuşak bir hamur tutun. Hamuru 20 dakika bekletip, daha sonra ikiye bölün. Birinci hamuru yarım bardak kalınlığında açıp fırın tepsisine serin. Hazırladığınız içi üzerine yayın. İkinci hamuru da üstüne serin. 1 yumurta sarısıyla sıvıyağı çırpıp pidenin üzerine sürün. 175 derecelik fırında 30 dakika pişirin.



Fotoğraf "kale" tarafından gönderildi. 06.04.2019