



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOR PEYNİRLİ MİNİ PİDE

Malzeme:

500 gr Bizim Mutfak Un

25 gr yaş maya

3 su bardağı su

Yarım demet maydonoz

3 adet yumurta

1 çorba kaşığı baharat karışımı

1 adet yumurta

Tuz

Maydanozu yıkayıp kıyın. Lor peynir, yumurta ve baharat karışımı (pulbiber, nane, kekik, kimyon) ekleyip harmanlayın. Pide hamuru için elenmiş un, tuz, maya, su ve kalan 2 yumurtayı derin bir kaba alın. Tüm malzemeyi yoğurarak pürüzsüz bir hamur yoğurun. Hamurun üzerini temiz bir bezle örtüp 20 dakika dinlendirin. Elde ettiğiniz hamuru yumurta büyüklüğünde parçalara ayırın. Un serpilmiş tezgahın üzerinde merdane ile açın. İçine peynirli karışımı ekleyin. Pidenin kenarlarına yumurta akı sürün. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Sıcak ya da ılık servis yapın.