



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYASIZ PEYNİRLİ PİDE

Malzemeler:

Yarım paket tereyağı

1 su bardağı yoğurt

1 adet yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

1 paket kabartma tozu

Alabildiği kadar un

İçi için:

1 küçük kalıp beyaz peynir

8-10 dal maydanoz

1 çay kaşığı pul biber

Üzeri için:

1 adet yumurta

Yapımı:

Yumuşak tereyağı, yoğurt ve yumurta derin bir kabın içinde iyice çırpılır. Üzerine 1 avuç unla karıştırılmış kabartma tozu, tuz ve ele yapışmayan bir hamur olana kadar un eklenir. Hamur 20 dakika dinlendirilir. Daha sonra 8 eşit parçaya ayrılır. Her parça oval şekilde 4 parmak eninde, 1 karış boyunda açılır. Ufalanmış peynir, kıyılmış maydanoz ve pul biber karıştırılır. Bu iç açılan hamurların üzerine paylaştırılır. Kenarları 1 parmak kapatılır, ucu büzdürülür. Pidelere üzerine çırpılmış yumurta sürülür. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.