



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU PİDE

3 adet yumurta
1 su bardağı eritilmiş margarin
2 su bardağı yoğurt
2 su bardağı mısır unu
1 su bardağı beyaz un
2 çaykaşığı karbonat
1 çay kaşığı mahlep
Tuz
Kimyon
Karabiber
Nane
200-250 gram lor peyniri
5 adet çarliston biber

Hamur kısmını tüm malzemeleri karıştırarak hazırlıyoruz. Diğer bir kapta yemeklik doğradığımız soğan ve ince halka çarlistonları hafif tuzla ovuyoruz.

Çekirdeklerini çıkardığımız zeytinleri küçük doğruyoruz, lor peynirini de ilave edip iç harcı hazırlıyoruz. Peyniriniz tuzsuz ise hafif tuz atın ama hamurdaki tuzunuzda dikkate almayı unutmayın.

Tüm malzemeyi karıştırıp yağlanmış fırın tepsisine dökün. Kıvamı kekten koyu ama akışkan olmalı. Üstüne susam, çörekotu ekeleyerek (Hatta galete unu veya evde kurutup robottan geçirdiğiniz ekmekleri hafif serpe bilirsiniz şık görünüyor). 200 derecede 20-25 dakika ve ısıyı 180 dereceye düşürüp 15-20 dak. pişiriyoruz. Bu süreler fırınıza göre değişebilir.

Not: Hafif ılındığında keserseniz dağılmaz soğukken de gayet lezzetli bir pide.