



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## OTLU PEYNİRLİ PİDE

Hamuru için:

1 çay bardağı eritilmiş (100 gr) Bizim Yağ

1 çay bardağı su

1 su bardağı süt

2 tatlı kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı tuz

1 paket yaş maya

Harcı için:

300 gr beyaz peynir

1 çay bardağı kaşar peyniri

1 demet ince kıyılmış dereotu

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Hamur için gerekli olan malzemeleri yoğurup kenara alıyoruz. Hamur iki katına çıkana kadar ılık bir ortamda bekletiyoruz. Bu arada iç harcı için gerekli olan malzemeleri karıştırıyoruz. Dinlenen hamurdan küçük bezeler kopartıyoruz. Elimizle veya merdane yardımıyla hafif oval şeklinde açıp iç harcını ortasına yerleştiriyoruz. İki ucundan ortası açık kalacak şekilde birleştirip yağlanmış tepsimize diziyoruz. En son üzerine yumurta sarısı sürüp 180 derece daha evvelden ısınmış fırında nar gibi kızarana kadar pişirip sıcak olarak servis yapıyoruz.

Not: İç harcındaki peynirlerin dışarı akması için 1 adet yumurta akı ile karıştırın.