



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU PİDE POĞAÇA

2,5 su bardağı un
50 gram oda sıcaklığında tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı karbonat
1 fiske tuz
İçi için:
3-4 dal taze nane
3-4 dal taze maydanoz
3-4 dal taze dereotu
3-4 dal roka
100 gram sert peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Hamur malzemelerini güzelce yoğurun. İnce kıyım doğranmış yeşilliklerle peyniri karıştırın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Bezeyi merdane yardımıyla çay tabağı büyüklüğüne yakın bir boyutta açın. Hamurun ortasına iç malzemeden yeteri kadar koyun ve pide şekli verin. Yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Arzuya göre susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

