



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PENDİR SEMSEĞİ (KİLİS)

Ali Katırcı

Un, ekşi hamur, tatlı soda, tuz ve su ile mayalı hamur yoğrulur; sıcakta 15-20, soğukta 30 dakika dinlendirilir. Her biri 80-90 gram olacak kadar küçük yumaklar kesilir.

Merdane ile kayık şeklinde tablalar açılır.

Taze soğan küçük doğranır; yıkanır, süzdürülür. Zeytinyağında kavrulur.

Maydanoz doğranır, soğana eklenir.

Toz kırmızıbiber, kuru nane ve tuz da eklenir, hepsi kavrulur, ateşten alınır.

Peynir küp doğranır, soğumuş soğanlı karışıma katılır.

Pide hamurunun üzerine döşenir, kenarları kıvrılır, ağız (üstü) açık olarak 5 dakika kadar odun ateşinde pişirilir.

Not: Harç malzemelerinin birbirine oranı için şu ölçüler verilebilir: 1 kg taze soğan, 1/2 kg peynir, 3 demet maydanoz.

