



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRİ İSVİÇRE PİDESİ

1/2 kilo ekmeklik hamur
150 gram tereyağı
1/2 kilo emmenthal peyniri
2 yumurta
1 baş soğan
az un,
yeteri kadar zeytinyağı,
tuz ve karabiber.

Yapımı: 24 santim çapında bir fırın tepsisini bolca yağa bulamalı. Ekmeklik hamura 50 gram tereyağını iyice yumuşattıktan sonra katmalı ve yoğurarak yağı hamura yedirmeli. Sonra hamurun dörtte üçünü almalı ve merdaneyle açarak ince bir yufka durumuna getirmeli. Bu yufkayla tepsinin altını ve kenarını kaplamalı. Beri yanda soğanı rendelemeli ve bir tavaya koymalı. Buna kalan tereyağıyla zeytinyağını katmalı ve tavayı ateşe oturtturarak soğanı kavurmalı. Soğan pembeleşince tavayı ateşten indirmeli. İçindeki ılıyınca buna rendelenmiş emmenthal peynirini katmalı. Karıştırırken yeteri kadar tuz ve karabiber serpmeli. İyice soğuyunca bu karışıma bir kâsede çırpılmış yumurtayı katmalı. Karıştırarak hepsini birbirine yedirmeli. Gerekirse bir -iki kaşık ılık süt katmalı. Karışım iyice bağlanınca bunu tepsideki hamurun üstüne boşaltmalı. Bir spatulayla düzgün bir biçimde yaymalı.

Kalan dörtte bir parça hamuru hafif unlu merdaneye koymalı ve gene hafif unlu merdaneyle 24 santim çapında bir tepsiye eş boyda açmalı.

Peynirin üstüne bu hamur yufkayı oturtmalı. Altan gelen hamur yufkanın ucuyla birleştirilmeli, ıslak parmaklarla sıkarak bu uçların yapışmasını temin etmeli. Kalıbı 200 dereceye göre kızdırılmış fırına sürmeli ve pideyi 35 dakika kadar orada pişirmeli.

Tepsiyi fırından çıkarınca önce bir büyük kapağa, oradan da servis tabağına başaşağı ederek aktarmalı ve bu güzel pideyi sıcak sıcak sofraya götürmeli. Orada keskin bir bıçakla parçalara bölüp servis yapmalı.