



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ CEVİZLİ PİDE

3 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı ılık süt
İç i için:
500 gram lor peyniri
2 çorba kaşığı tereyağı
2 domates
1 yumurta
1 su bardağı kıyılmış ceviz

Derin bir kabın içine unu, mayayı, tuzu koyup harmanlayın. Üzerine ılık sütü ekleyip yumuşak bir hamur tutun. Bu hamuru bezelere ayırıp 20 dakika dinlendirin. İç malzemeleri için domatesleri yıkayıp ince dilimler halinde kesin. Üzerine lor peynirini yumurtayı ekleyip karıştırın. Dinlenmiş hamurları elinizle ya da merdaneyle açın. İç malzemeyi ortasına yerleştirin. Tepsiye dizip 200 derecede 25 dakika kadar pişirin. Fırından alıp cevizi üzerine serpip 5 dakika daha fırına verin. Daha sonra sıcak olarak ikram edin.