



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ EKMEK

2 adet ekmek hamuru
400 gram taze Antep peyniri ya da beyaz peynir
1 demet taze soğan
1 demet maydanoz
1 adet yumurta
1/2 paket (125 gr) margarin
1,5 çorba kaşığı pul kırmızıbiber
Tuz

Ekmek hamurlarını, 1/2 paket margarin yağı ile yoğurup, buzdolabında 2 saat bekletelim.
İnce ince kıydığımız maydanozları, taze soğanları ve peyniri karıştırıp, iç malzemeyi hazırlayalım.
Dinlenmiş olan hamuru, ikiye bölelim.
Elimizle pide yapar gibi inceltip, üzerine peynirli harcın yarısını serpelim.
Uzunlamasına yuvarlayıp, rulo yapalım ve iki ucunu bastırarak, kapatalım.
Diğer hamuru da aynı şekilde hazırlayıp, fırın tepsisine koyup, üzerine çırdığımız yumurtayı sürerek, 30 dakika mayalanmasını bekleyelim.
Önceden ısıttığımız fırında pişirelim.
Fırından çıkartıp, biraz dinlendirdikten sonra, dilimleyerek, servis yapalım.
