



PEYNİRLİ EKMEK (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg taze Urfa peyniri
1 demet maydanoz
1 demet yeşil soğan
2 yemek kaşığı pul biber
½ çay bardağı sadeyağ
Tuz

Taze tuzsuz peynir yıkanarak ufalanır ve tepsiye konulur. Soğan ve maydanoz ince kıyılarak üzerine katılır. Tuz ve iki yemek kaşığı kırmızı biber ve yağ ilave edilip iyice karıştırılarak fırına gönderilir.

Not: Urfa ağızında pëndirli ekmek denilir.

