



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ EKMEK (ŞANLIURFA)

Hamuru için:

- 1 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 fiske tuz

Alabildiği kadar un

İçi için:

- Yarım kilo tuzsuz peynir
- 1 çay bardağı şeker
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Yoğurma kabına su, sıvı yağ, sirke ve tuz konur karıştırılır, üzerine alabildiği kadar un eklenerek hamur hazırlanır, yarım saat dinlendirilir.

İçi için, peynir, şeker ve sıvı yağ karıştırılır.

Dinlenen hamurdan mandalina kadar bezeler yapıp, mardena ile uzunlamasına açılır.

Arasına yeteri kadar iç konarak kenarları katlanır.

Pideler kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir.

180 derece fırında pişirilir.

