



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ FAKİR PİDESİ

1 su bardağı un
5 orba kaşığı sadeyağ
2 yumurta
2 ay kaşığı tuz
2 ay kaşığı kabartma tozu
4 dilim beyaz peynir
1 demet maydanoz

Hamuru açacağınız yere unu eleyerek koyun. Ortasına yağ, yoğurt, yumurta, tuz ve kabartma tozunu kattıktan sonra yoğurun. Sonra yumurta büyüklüğünde parçalara bölüp; her bir parçayı yarım santim kalınlığında açın. İçi hazırlamak için; 4 dilim peynir, bir yumurta, biraz kıyılmış maydanozu çatalla iyice ezerek karıştırın. Hamurun ortasına, hazırladığınız peynirli içi koyun. İki kenarından (açıklık üstte olacak şekilde) bastırarak kapatın. Bastırılan tarafı üstte getirip tepsiye aralıklı dizin üstüne yumurta sürün. Sıcak fırında pişirin.