



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ GEVREK PİDE

5 su bardağı un
2 adet yumurta
1 çay bardağı zeytinyağı
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı süt veya su
1 yemek kaşığı sirke
1,5 tatlı kaşığı tuz
İç için:
150 gram lor veya beyaz peynir
8-10 dal maydanoz
2 çay kaşığı kırmızı biber
1 adet yumurta akı

Geniş bir kaba unu koyun ve ortasını açın. Yumurta, yoğurt, yağ, hamur kabartma tozu ve tuzu ekleyerek yoğurun. Sütü veya suyu azar azar ilave ederek kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Hamurun üzerini örtün ve ılık bir ortamda mayalanana kadar bekletin. Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Kopardığınız bu parçaları dikdörtgen şeklinde açın. Ayrı bir yerde karıştırdığınız iç malzemelerden oluşan harcı hamurların üzerine koyun. Pidelere kenarlarını dört kenarı birbirine değmeyecek şekilde iç tarafa katlayın. Pidelere fırın tepsisine dizmeden önce kenarlarına yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış fırında üstleri kızarana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.

