



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PEYNİRLİ PİDE (BURDUR)

Burdur Valiliği

Ekmeklik hamur, pide haline getirilir ve ortasına boydan boya rendelenmiş taze peynirle maydanoz konarak pide uzunlamasına, iki taraftan peynirin üstüne kapatılır. İnce uzun ekmek biçiminde fırına verilir. Piştikten sonra baklava kesimi yapılarak tepsiye konur ve üzerine tahta kaşıkla tereyağı çığ olarak erimeye bırakılır. Şurup veya ayran ile sıcak sıcak servise yapılır.

Not: Burdur'da peynirli pide sadece "kelle peyniri" ile yapılır ve peynirin sünmesi yağlı ve lezzetli olduğunu gösterir.