



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PİDE (HAZIR YUFKA)

4 adet Yufka
400 gr Beyaz Peynir
6 adet Domates
5-6 Sivri Biber
3 adet Yumurta
1 su bardağı Sıvı Yağ
1 demet Maydanoz
Tuz
Karabiber

Maydanozu kıyıp peynirle karıştırın. Domatesi dilimleyip sivri biberleri ikiye kesin. Ayrı bir kapta iki yumurtayı, sıvı yağı ve yoğurdu karıştırın.

Yufkaları sekizer parçaya bölün, iki parçayı üst üste getirip üzerine yoğurtlu karışımdan sürün. Peynirle maydanozu ilave edip sarın.

Ortasını bıçakla yarıp domates dilimi ve sivri biber yerleştirin.

Hazırladığınız peynirli pideleri yağlanmış fırın tepsisine dizin.

Kalan bir yumurtayı çırpın ve tepsideki pidelerin üzerine sürün, 150 derecede ısıtılmış fırında pişirin.

Çay veya arzu edilen bir içeceklerle servise sunulur.