



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PİDE (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 kalıp taze
Malatya peyniri veya 4-5 parça salamura Malatya peyniri
3-4 yumurta
2 yemek kaşığı tereyağı veya 1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 demet maydanoz
Kırmızı pul biber
Karabiber
Reyhan
Tuz

Peynir salamura ise akşamdan ıslatılır.

Tuzu alınır. Taze ise yıkanıp ya rendenin iri gözünde rendelenir veya bıçak sırtı incelikte doğranır. Bir kaba alınır. Önce yumurta ve baharatlar koyularak karıştırılır. Tuz miktarı arzuya göre ayarlanır. Kiyılmış maydanoz konup yağı ilave edilip, iyice karıştırılır. Karışım mahalle pide fırınına gönderilir.

Not: Açık pide hamuru üzerine fırıncılar tarafından pişirilir. Bu ölçü üç ekmeğe yetecek miktardadır. Peynirli pide fırında açık olarak pişen ekmek türüdür. Sıcak yenir. Hafta sonu kahvaltılarında, bazen ikindi ara öğününde, gerekirse misafire ikram olarak da hazırlanabilir.

