PEYNİRLİ PİDE

Pide için:
Yarım kilo un
1.5 çorba kaşığı (silme) toz maya
biraz tuz
1.5 ılık su
içi:
200 gr. beyaz peynir
1 demet maydanoz
2 yumurta.
Üzerine:
1 yumurta
1 çorba kaşığı süt.

Akşamdan suya koyduğunuz peyniri temiz bir bezle kuruladıktan sonra çatalla ezin. 2 yumurtanın sarısıyla, incecik kıyılmış maydanozu ilâve edin ve bir iyice karıştırdıktan sonra bırakın bir kenara. Öte yandan, mayayı küçük bir tencereye koyun. Biraz su ve un ilâve edip iyice karıştırarak bulamaç haline getirin. Ve kapatın tencerenin kapağını. Sıcak bir yere koyup birkaç saat bekletin. Kabar-sm iyice, göz göz olsun. Sonra, hamur tahtasına unu koyup havuz gibi açın ortasını. Mayayı, tuzu ve suyu koyun buraya. Ve bir güzel karıştırıp hamur haline getirin. 8 - 9 parçaya bölüp yuvarladığınız hamurların üzerini kalınca bi-r bezle örtüp sıcak bir yere koyun şöyle bir 35 - 40 dakika. Sonra da mayası gelip kabaran bu hamurların üzerine elinizle bastırıp yayarak yuvarlak bir şekil verin. Ortalarına hazırladığınız peynirli içten birer kaşık koyun. İki yanlarını birer buçuk parmak katlayın için üzerine. Ve iki ucunu hafifçe çekip uzatıverin. Sonra da koyun tepsiye. Bir 10-15 dakika daha sıcakça bir yerde bırakın kabarsınlar. Sonra da üzerlerine, bir çukur kapta çatalla bir iyice çarpıp karıştırdığınız yumurtalı sütü fırçayla sürün. Ve harlı fırında 10 -13 dakika pişirip çıkarın. Sıcak sıcak servis yapın.

ML® Karışık Pide için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:10146 • adı:Peynirli Pide • gönderen:Mahire • indirme tarihi:09.05.2025 - 10:40