



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİRLİ PİDE

3 su bardağı un  
1 çorba kaşığı kuru maya  
1 çay kaşığı tuz  
1 su bardağı ılık süt  
İÇİ İÇİN:  
500 gr. lor peyniri  
100 gr. tereyağı  
1/2 demet ıspanak  
1 adet yumurta

Un, maya ve tuzu harmanlayın. Üzerine ılık sütü ekleyip yumuşak bir hamur tutun. Bu hamuru bezelere ayırıp 20 dakika dinlendirin. İç malzemeleri için ıspanağı yıkayıp yapraklarını ince kıyın. Üzerine lor peynirini ve yumurtayı ekleyip karıştırın. Dinlenmiş hamurları elinizle ya da merdaneyle açın. İç malzemeyi ortasına yerleştirin. Üzerine parçalara ayrılmış tereyağı koyun. Tepsie dizip 25 dakika kadar pişirin.