



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PİDE

Eyüp Sevinç

4,5 su bardağı (550 gr) un

1,5 su bardağı ılık su

1 küp yaş maya (42 gr)

1 tatlı kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı tuz

1 yumurta sarısı

Harcı:

150 gr lor peyniri

150 gr koyun peyniri

½ demet maydanoz ya da dereotu

1 yumurta

2 kaşık tereyağı (30 gr)

1 tatlı kaşığı taze çekilmiş karabiber

Bir kaseye yarım bardak ılık su ve bir tatlı kaşığı şeker koyarak mayayı eritin. Hamuru yoğuracağınız kaba unu koyup ortasını havuz gibi açın. Tuzu, mayayı ve kalan 1 bardak ılık suyu azar azar ekleyerek hamuru 10-15 dakika yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Top haline getirin, biraz unlayın, bir bezle örtün ve ılık bir yerde 30 dakika kabarması için bekleyin. Hazırladığınız hamuru altıya bölün ve her parçayı unlanmış bir zeminde oklava ile 30 cm uzunluğunda ve 8-9 cm genişliğinde bir pide şeklinde açın. Pidenin uzun kenarlarını hafif yukarıya doğru kaldırın, iki ucunu sıkıştırarak şekil vererek minyatür bir tekneye benzetin. 10-15 dakika bu şekilde dinlendirin. Maydanozun saplarını ayıklayıp incecik doğrayın. Bir kasede peynir, maydanoz, karabiber ve yumurtayı karıştırın. Küçük bir tavada tereyağını eritin ve bir fırça ile pidelerin içini yağlayın; hazırladığınız harcı bol miktarda doldurun. Yukarı doğru kalkık yanları içeriye doğru kıvrın; bu şekilde harcı bir bölümünün örtülmesini sağlayın. Yumurta sarısını sürün ve ısıtılmış fırında önce 10 dakika 200 derecede, sonra 15 dakika 180 derecede pişirin.

Not: 15.yy saray mutfağından günümüze kadar ulaşmış bir yemektir. Fatih'in sofrası için sıklıkla ıspanaklı, kabaklı, peynirli pideler hazırlandığı bilinmektedir. Pidelerin daha yumuşak olmasını isterseniz fırının içine bir kase sıcak su koyun.

