



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNIRLI PİDE

275 gram un
250 gram gravyer peyniri
125 gram margarin yağı
4 yumurta
bir fiske ceviz-i bevva
1 çay kaşığı tuz

Margarin yağının bir kaşık kadarını bir kenara ayırdıktan sonra geri kalanını bir tencereye koymalı. Tencereyi kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Yağ erimeye başlarken tencereye birbuçuk bardak ılık suyla tuzu katmalı. Unu elekten geçirmeli ve bir kaşık kadarını bir kenara ayırmalı. Yağlı su kaynamaya başlayınca tencereyi ateşten indirmeli ve tahta bir kaşıkla tenceredekileri çabuk çabuk karıştırırken unu katmalı ve bunu yağlı suya iyice yedirmeli. Tencereyi yeniden ateşe koymalı. Ateşin ısısını hafifletmeli. Unlu karışımı tencere nin kenarlarından kendiliğinden ayrılincaya kadar karıştırarak ateşte tutmalı. Yağlı un hamuru tencerenin kenarlarına yapışmaz bir hal alınca kabı ateşten indirmeli. Hamur iyice ılıyınca önce ceviz-i bevveyi serpmeli. Sonra yumurtaları teker teker katıp bunları yağlı una yedirmeli (yumurtanın biri iyice yedirilmeden bir ikincisini katmamalı).

Beri yanda gravyer peynirinin elli gram kadarını ince dilimlere doğramalı. Bu dilimlerden bir - iki tanesini aynen bırakmalı, öbür dilimleri ise tavla zarı gibi küçük parçalara doğramalı. 200 gram peyniri ise rendelemeli. Bir savarin kalıbını bir kenara ayırmış olan margarin yağıyla iyice yağlamalı. Gene bir kenara ayrılmış unu üstüne serpmeli ve kalıbı iyice çevirerek unun her tarafa eşit biçimde dağılmasını temin etmeli. Sonra bu kalıba hazırlanmış hamuru boşaltmalı ve orta ısıda kızdırılmış fırına koymalı (Termostatlı fırınlarda 175 dereceye göre ayarlanmalıdır). Kalıbı 40 - 45 dakika kadar fırında tuttukten sonra çıkarmalı ve servis tabağına başaşağı ederek pideyi oturtmalı. Ufak parçalara ve dilimlere doğranmış gravyer peynirini de pidenin üstüne boşalttıktan sonra pideyi sıcak sıcak sofraya çıkarmalı.

[ML® Pide Çöreği için tıklayın](#)