



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PİDE

125 gram tereyağı
Yarım çay bardağı sıvı yağ
3 yemek kaşığı yoğurt
3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Maydanoz
Peynir

Tereyağını bir tavada eritin. Diğer malzemelerle karıştırın. Yumuşak bir hamur yoğurun. Hamurdan bir avuç büyüklüğünde bezeler koparın ve pide şeklinde açın. İçini koyun ve kapatın. Pide şekli verin. Kenarlarına yumurta sarısı sürün ve 180 derecede fırında üstü kızarıncaya kadar pişirin. Arzu ederseniz fırından çıkarmaya yakın üzerine yumurta da kırabilirsiniz.

