



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PİDE

Hamuru için:

3,5 su bardağı un

1,5 su bardağı ılık su

40 gram yaş maya

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

Hamurların üzerine sürmek için:

3 yemek kaşığı (100 g) Bizim Yağ

İçi için:

300 gram lor ve beyaz peynir karışımı

1 adet yumurta

1 tatlı kaşığı karabiber

Hamurların kenarlarına sürmek için:

1 adet yumurtanın sarısı

Yarım su bardağı ılık su, toz şeker ve mayayı bir kaba alıp, karıştırarak mayanın erimesini sağlayın. Başka bir kaptaki un ve tuzu harmanlayın. Üzerine mayalı karışımı ekleyin. Yavaşça kalan suyu ilave edip 15 dakika yoğurun. Üzerini nemli bezle örtüp 30 dakika dinlendirin. Hamuru 6 bezeye ayırıp her birini oklava yardımıyla 10 cm genişliğinde açın. Pide şekli verip kenarlarını yukarıya doğru kıvrın ve uçlarını sıkıştırın. 15 dakika dinlendirin. Sürenin sonunda hamurların üzerine eritilmiş Bizim Yağ sürün. İç harcı için tüm malzemeyi ezerek karıştırın. Hamurların ortalarına pay edip, kenarlarına yumurta sarısı sürün. Fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirip önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

