



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PİDE

150-200 gr. tel peyniri
1 su bardağı un
1 çay kaşığı yaş maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar su
1 çorba kaşığı tereyağı

Unu derin bir kaba alın ve ortasını havuz şeklinde açın. Yaş maya, toz şeker ve suyu ilave edin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar su ilave edin ve yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve oda sıcaklığında dinlendirin. Hamuru yuvarlak açın ve kenarlarını içe kıvrın. Kiyılmış tel peyniri ortasına yerleştirip 280 derece fırında 10 dakika pişirin. Fırından çıktıktan sonra üzerine tereyağı koyup servis yapın.