



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PİDE

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

Hamuru için:

375 g un

1 ½ tatlı kaşığı şeker

1 ½ çay kaşığı tuz

20 g yaş maya veya 5,5 g kuru maya

275 ml su, ılık, mayayı eritmek için

Harcı için:

450 g beyaz peynir, ufalanmış

6 adet taze soğan, ince kıyılmış

1 ½ demet maydanoz, ince kıyılmış

8 dal dereotu, ince kıyılmış

3 adet yumurta, çırpılmış

1 ½ çay kaşığı pul biber (isteğe göre)

Üzeri için:

150 g un, serpmek için

75 g tereyağı veya sadeyağ, eritilmiş

Hamuru hazırlamak için un, şeker ve tuzu bir kâsede karıştırın.

Ayrı bir kâsede mayayı suyla eritin. Unun ortasına bir havuz açıp maya karışımını dökün. Karıştırıp 5 dakika yoğurun. Üzerini bezle örterek 30 dakika bekletin.

Beklemiş hamuru 6 eşit parçaya bölün ve top şeklinde yuvarlayın, üzerlerini örtün ve 15 dakika daha dinlendirin.

Harcı için peyniri bir kâseye alın. Taze soğan, maydanoz ve dereotuyla birlikte tüm harç malzemesini ekleyin.

Arzu dersanız pul biberle tatlandırın.

Elinizle nazıkçe karıştırın. Karışımı 6 eşit parçaya bölün.

Fırını 240° C'ye ısıtın. Ellerinizi ve hamurları unlayın. Hamurları elinizle düzleştirin. Her birini 10x25 santim oval olacak şekilde esnetin.

Her bir parçaya eşit şekilde iç harcı yayın. Hamurun kenarlarını 2 santim katlayın ve kısa kenarların köşelerini birleştirerek oval bir şekil verin.

Pideleri pişirme kâğıdı serdiğiniz bir tepsiye atın. Fırında 9-10 dakika pişirin.

Her birinin eşit piştiğinden emin olun.

Fırından alıp üstlerine fırçayla erimiş yağ sürün ve sıcak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:172368 • adı:Peynirli Pide • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:29.03.2025 - 23:15