



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ PİDE

Hamuru için;  
3 su bardağı un  
1 kibrit kutusu kadar yaş maya  
1 çorba kaşığı sıvıyağ  
2 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı şeker  
İçi için:  
1/2 kg. rendelenmiş peynir  
2 yumurta

Mayayı bir tencereye koyunuz. Tuz ve şeker katarak 3/4 su bardağı ılık su ilâve ediniz. Un ve yağ katıp yumuşak bir hamur yaparak 10 dakika yoğurunuz. Ilık bir yerde hacminin iki misli oluncaya kadar mayalandırınız. Rendelenmiş peynirle yumurta iyice karıştırılarak iç hazırlanır. Hamur mayalanınca tekrar yoğurup 6 eşit parçaya ayırınız. Her parçayı kepek serpilmiş tahta üzerinde 3-4 mm. kalınlığında uzun açınız. Yağlanmış tepsiye yanyana diziniz. Üzerlerine 1/6 iç koyup muntazam yayınız. Ilık bir yerde mayalandırıp orta hararetili fırında kurutmadan pişiriniz.