



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PİDE

1,5 kg. un
1,5 su bardağı ılık su
1,5 çorba kaşığı maya
Tuz
içi için:
2 adet yumurta
250 gr. beyaz peynir
1,5 demet maydanoz

Peyniri ezerek, maydanozu kıyın ve karıştırın. İçine 2 yumurta sarısı katıp, karıştırın. Ilık suya mayayı ve biraz unu koyup, bulamaç haline getirin. 1-2 saat iyice kabarmasını bekleyin. Unun ortasını açıp, mayayı, unu ve suyu koyup güzelce yoğurun. Parçaya ayırıp, üzerine bir bez örtün. 40-45 dakika sıcak bir yerde bekletin. Kabaran hamurları yuvarlak açın, içini koyun. Kenarlarını yükseltip, çekin, oval şekil verin. 15-20 dakika daha kabartın. Çırpılmış yumurta sürüp, sıcak fırında 15 dakika pişirin.

[ML® Yağlı Pide için tıklayın](#)