



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PİDE

500 gram un
250 gram peynir
250 gram margarin
40 gram yaş maya
6 adet yumurta
1 küçük bardak süt
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz

Mayayı süt ile beraber bir tencere içinde ezin. Unu ve yağ mayaya katarak üzerine üç yumurta karın. Tuz da koyarak iyice yoğurun. Sonra tencerenin ağzını kapatın. İlık bir yerde kabarcıncaya kadar bekletin. Tencereden taşacak derecede kabaran hamuru hamur tahtasına alın. İki yumurta büyüklüğünde parçalara ayırarak bu parçaları İki avuç arasında yuvarlayın. Sonra hafifçe tahtayı unlayarak bir parmak İnceliğİnde oval olarak açın. Peynirin üzerine İki yumurta kırarak dereotu ve maydanozla birlikte çatala iyice ezerek karıştırın. Hazırladığınız bu İçten hamurun ortasına koyarak yanlarına doğru yayın. Sonra hamurun kenarlarını pide şeklinde kapatın. Üçer parmak ara İle yağlanmış tepsiye dizin. İlık bir yerde yarım saat bekletin. Üzerine yumurta sarısı sürerek orta hararetlİ fırında yarım saat pişirin. İçlerine biraz yağ sürerek servis yapın.
