



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PİDE

3 Su bardağı un
1 Çorba kaşığı yaş maya
Yarım tatlı kaşığı tuz
Yarım küçük paket margarin (125 gramlık)
250 Gram beyaz peynir rendesi
12 Kaşık süt

Üç kaşık sütü, şekeri ve mayayı 3-4 dakika bekleterek kabartınız.
Diğer malzemeyle karıştırıp özlü bir hamur yapınız.
Yarım saat ılık yerde mayalanmaya bırakınız, sonra 7-8 parçaya ayırınız.
Parmaklarınızın ucuyla basarak oval biçimde ve 3 mm. kalınlığında açınız.
Ortasına peynir rendesi, maydanoz ve yumurta karışımından yayınız, kenarlarını peynirin üzerine ikişer cm. çevirerek pide şekli veriniz.
Üzerine çarpılmış yumurta sürerek kızgın fırında 10-15 dakika pişiriniz.
