PEYNİRLİ PİDE

Oktay Usta

500 gr Un
Yarım paket maya (20 gr)
1 Su bardağı süt
1 Çay bardağı Orkide sıvı yağ
Alabildiği kadar su
İç Harcı için
500 gr Peynir
1 Demet maydanoz ya da dereotu
1 Adet yumurta

Karıştırma kabının içerisine yaş mayayı alıp üzerine biraz su ilave ederek eritiyoruz. Üzerine Orkide sıvı yağı, sütü, unu ve tuzu koyup alabildiği kadar su ile kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğuruyoruz. Hazırlanan hamuru 5 dakika dinlendiriyoruz. Kişi sayısına göre bezelere bölüyoruz (ortalama 6 adet çıkar). Kesilen bezeleri 5 dakika daha dinlendiriyoruz. Sonra tezgahın üzerine un serpip merdaneyle bezeleri açıyoruz. Açılan hamuru yağlanmışfı-nn tepsisine dizip hazır olan peynirli harçtan üzerine koyup kenar-lannı içe doğru katlayıp pide şeklini veriyoruz. Tepsiye daha fazla hamur koymak için katlayarak koymaya dikkat edelim. Tamamım hazırlayınca tepside hamurları 10 dakika kadar daha mayalandırıyoruz. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırının orta katında kızarana kadar pişiriyoruz.

© lezzetler.com tarif no:47496 • adı:Peynirli Pide • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.05.2024 - 19:51