



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PİDE

1,280 kilogram unu, 13 gram tuz ile 1,280 kilogram ılık suya azar azar karıştırınız. 380 gram ekme mayasını azar azar ılık su ile ezerek bulamaç gibi yapıp hamura yediriniz. Daima elinizi aynı suda ıslatıp bir süre yoğurunuz. Hamur sakız gibi özlenince kaba alınız, üstüne bir bez örtünüz, sıcak bir yerde iki misli oluncaya kadar bırakınız. Sonra tekrar yoğurup birbirlerine eşit parçalara ayırınız. Bunları birer birer tekrar yoğurunuz. Otuzar santim boyunda, onbeşer santim eninde iki başı sivri pide yapınız. Taze peyniri hamur gibi yoğurunuz, ince dereotu ve maydanoz kıyınız, birkaç yumurta ile çalkalayıp peynire iyice karıştırınız. Taze tereyağı, tuz, biber ekiniz, tekrar karıştırıp pideleri bir ucundan öbür ucuna kadar doldurunuz. İki tarafını yanyana gelecek şekilde üstüne çeviriniz, üzerlerine hafifçe basınız. Çalkalanmış yumurta sürüp dibi az yağlı tepsiye dizerek fırına veriniz. Pişince üzerlerine bolca tereyağı gezdiriniz, sıcak sıcak servis yapınız.
