



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PİDE

1/2 su bardağı un
2 tatlı kaşığı maya
1 kahve fincanı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
3 tane yumurta
200 gram beyaz peynir
yarım demet dereotu

Hamur tahtasına un, dört öbek şeklinde ayrılır. Bir kahve fincanı ılık su içine iki tatlı kaşığı maya atılıp eritilir. Dörde ayrılan unun bir öbeği avuç içleri ile toplandıktan sonra ortası çukur şeklinde açılır ve bu çukurluğa fincanın içindeki eriyik dökülerek parmak uçları ile yoğurulup hamur hâline getirilir.

Hazırlanan hamur üzerine daha önce ayrılan üç öbek un yavaş yavaş dökülür (karıştırılmaz). Mayalı hamur kabarması için yarım saat bir kenarda dinlendirilir.

Dinlendirilen mayalı hamur üzerindeki unlar birkaç kere yoğurulduktan sonra parmak uçları ile çukur hale getirilir. Süt, yumurta ve tuz karışımı hafif eritilen yağ bu çukura dökülerek avuç içi ile iyice yoğrulur.

Hazırlanan hamur elin içi ile bastırılarak dört parçaya ayrılır. Ayrılan parçalar hamur tahtasında oklava ile tahmini bir tatlı kaşığı boyu genişliğinde daireler hâline getirilir.

Beyaz peynir iyice ezilir. Dereotu ile karıştırılır. Yuvarlak olarak açılan hamurların üzerine konur.

Hamurların kenarları peynirin üzerine kapatılarak bir iğne şekline getirilir. Bir yumurtanın sarısı çırpılıp, pidelerin üzerine sürüldükten sonra dibi yağlanmış tepsiye yerleştirilip fırına konulur ve 20 dakika pişirilir.