



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ EV PİDESİ

2 yemek kaşığı sıvıyağ  
3 tatlı kaşığı şeker  
2 tatlı kaşığı tuz  
2 tatlı kaşığı kuru hamur mayası  
1 su  
5 su bardağı un  
4 su bardağı orta boy kurusoğan  
2 adet maydanoz  
Bir miktar sıvıyağ (üzerine sürmek için)

İç harcı hazırlamak için peynir bir kaba alınır, çatala ezilir, içine küçük doğranmış soğanlar, toz biber, maydanoz ve yumurta eklenip karıştırılır. Hamur malzemeleri bir kaba alınır, oldukça yumuşak bir hamur yoğrulur, ağzı kapatılarak 1 saat mayalanmaya bırakılır. Hamur üç parçaya bölünür, herbiri merdane yardımıyla veya elle uzunlamasına açılır, yine uzununa iç harcı konup uçları kapatılır, yağlı kağıt serili tepsiye konur. Üzerlerine fırça yardımıyla çok az sıvıyağ sürülüp, ısıtılmış fırında 225 derecede pişirilir.