



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PİDE

Hamuru:

1/2 kilo ekstra un

20 gram maya

1 çorba kaşığı tuz

1,5 su bardağı su

İçi:

500 gram beyaz peynir

2 adet yumurta

Üzerine sürmek için:

2 çorba kaşığı süt (yoksa su)

1 adet yumurta çırpılmış

İçi için peyniri ezerek yumurta ile iyice karıştırınız.

Maya, tuz ve suyu bir kaba koyup 2-3 dakika karıştırınız. Unu ilâve ederek iyice yoğurup yuvarlak bir hamur yapınız. Üzerine kalın bir bez kapatarak 30 dakika mayalanmaya bırakınız.

Hamuru tekrar bir iki yoğurup aynı büyüklükte parçalara bölüp, hamuru mayalandırınız. Sonra hafifçe elinizle bastırıp yayın.

Tam ortasına boyuna peynirli içi koyunuz ve karşılıklı uçlarını sandal biçimi kapayınız. Pideyi iki elinizle havaya kaldırıp atar gibi yere bırakınız. Yayılıp uzadığını göreceksiniz. İsteddiğiniz kadar sandal biçimi uzatıp tepsiye diziniz.

10-15 dakika üzerine bir bez kapatarak mayalandırıp bir fırçayla üzerine yumurtalı süt sürerek kızgın fırında 12 dakika pişirip fırından çıkarınız ve servis yapınız.