



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PİDE

3 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı ılık süt İçi için:
50 gr. beyaz peynir
50 gr. kaşar peynir
10 adet zeytin
4 sivri biber
1 çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı salça
Kekik

Unu, mayayı ve tuzu harmanlayın. Üzerine ılık sütü ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Hamuru bezelere ayırıp 20 dakika dinlendirin. Daha sonra hamurları açın. Süt, salça ve kekiğı karıştırıp hamurların üzerine sürün. Rendelenmiş peynir, dilimlenmiş zeytin ve doğranmış biberi karıştırıp hamurların üzerine serpiştirin ve 200 derecelik fırında pişirin.