



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PİDE

3 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı ılık süt İçerisinde:
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, bezelere ayırıp 20 dakika dinlendirin. Dinlenmiş hamurları elinizle ya da merdaneyle açın. Süt, salça ve kekiği karıştırıp hamurların üzerine sürün. Rendelenmiş peynirleri, dilimlenmiş zeytini ve doğranmış biberi karıştırıp hamurların üzerine serpiştirin. 200 derece fırında pişirin.