



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PİDECİK

Malzeme:

- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı Bizim Mutfak Mısırözü Yağı
- 1 yumurtanın akı
- 1/2 paket yaş maya
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 3,5 su bardağı Bizim Mutfak Un
- 100 gram Bizim Mutfak Teremyağ
- Üzeri için :
- 2 yumurtanın sarısı
- susam
- Dolgu malzemesi için :
- 300 gram beyaz peynir
- 2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
- 1 yumurtanın akı

Mayayı 2 çorba kaşığı su ile ezerek yumuşatın. Hamur yoğurma kabında maya, süt, sıvıyağ, yumurta akı, tuz ve tozşekeri karıştırın. Elenmiş unu azar azar ilave ederek yumuşak kıvamda ele yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurdan 24 eşit büyüklükte beze ayırın. Her bir bezeyi avucunuzda açıp, içine Teremyağ sürün ve tekrar yoğurun. Bezeleri tezgah üzerinde hafif bastırarak açın, peynirli harcı paylaşdırın ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarıncaya dek pişirin.