



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PİDECİKLER

250 gram süt
1 kilo un
100 gram maya
100 gram tereyağı
2 adet taze yumurta

Has un, bu malzeme ile, bir kap içinde mükemmelen yoğurulur. Husule gelen hamurdan eşit miktarda parçalar kopararak el ayası şeklinde açılır ve güzel beyzi modelde kesilir. Ortalarında parmaklarla birkaç oyuk vücuda getirilir. Yarım saat, mayalanması, yâni hamurun kabarması için, kendi haline bırakılır. Bir taraftan nefis bir iç olarak meselâ yağlı Edirne beyaz peynirinden veya çayır peynirinden hazırlanır. Pidelerin ortalarındaki boşluklara doldurulur. Üstleri de yumurtalanıp, sert fırına verilir. Fırından çıkarılırken tekrar üstleri yağlanmalıdır ve hemen sıcak yenilmelidir.