



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ YUMURTALI PİDE

Harç için:

250 gram ufalanmış beyaz peynir

100 gram rendelenmiş kaşar peyniri

Hamur için:

4,5 su bardağı un

1 paket yaş maya

Birer tatlı kaşığı toz şeker ve tuz

1 adet yumurta beyazı

1,5 su bardağı ılık süt

Yarım su bardağı zeytinyağı

Kenarlarına sürmek için:

1 adet yumurtanın sarısı

Üzeri için:

6 adet yumurta

Hamur için un, maya, şeker, tuz, yumurta beyazı, süt ve yağı karıştırın. Yumuşak ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun. Nemli bir bezle kaplayıp 30 dakika dinlendirin. Hamuru unlanmış tezgaha alıp 6 bezeye ayırın. Her birini dikdörtgen şeklinde açın. Elinizle esnetin. Kıvracağınız kenarın içlerine beyaz peynir yerleştirin. Kenarlarını içe doğru kıvrın. Ortalarına kalan beyaz peyniri yerleştirin. Üzerlerine kaşar peyniri serpiştirin. Kenarlarına yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 5 dakika pişirin. Fırından alıp, her birinin ortasına yumurta sarısı yerleştirin. Yeniden fırına verip 10 dakika daha pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

