



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİDECİK

2 adet yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ
3 çorba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar un
İçi için:
2 dilim beyaz beyir
10-15 dal maydanoz
1 adet yumurta beyazı
1 çay kaşığı pul biber
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Çukur bir kabın içine yumurta, yoğurt, tuz ve yağ konur. Bir çatal yardımıyla pürüz kalmayana kadar çırpılır. Üzerine unla karıştırılmış kabartma tozu ve yumuşak kıvamda bir hamur olana kada yavaş yavaş un eklenerek yoğrulur. Hamur 20 dakika dinlenmeye bırakılır. Bu arada iç malzeme karıştırılır. Dinlenen hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Merdane yardımıyla , çay tabağı büyüklüğünde, oval şekilde açılır. Ortasına iç konur, kenarları iç görünecek şekilde katlanır, uçları birleştirilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.