



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## REYHANLI LOKMA PİDE

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

Hamuru için:

Yarım paket yaş maya

1 çay kaşığı karbonat

4 çorba kaşığı zeytinyağı

2,5 su bardağı un

2 çay bardağı su [?] azar azar eklenecek

Tuz

Üzeri için:

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peynir

Yarım su bardağı taze soğan

2 çorba kaşığı maydanoz

Yarım demet reyhan

1 adet yumurta

Karabiber

Suyu azar azar ekleyerek hamur malzemelerini yoğurun. Elinize yapışmayan yumuşak bir hamur hazırlamak için gerekirse un ya da su ekleyin. Üzerini kapatarak oda ısısında 1 saat dinlendirin. Unlanmış tezgahta hamuru yarım parmak kalınlığında açın. Hamurdan bardak yardımıyla yuvarlaklar kesin ve yağlanmış fırın tepsisine dizin. Kırılmış reyhan, taze soğan, maydanoz, yumurta ve karabiberi elinizle hafif ovarak karıştırın. Peyniri ekleyip harmanlayın. Hamurların üzerine harcı paylaştırın. 15 dakika daha oda ısısında beklettikten sonra 180 derecede ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin.

