



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERLİ PİDE

2.5 su bardağı un
1 paket maya
1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı toz şeker
1 tutam tuz
500 gr tuzsuz lor peyniri
1 adet yumurta
1 paket vanilya
Yarım çay bardağı toz fıstık
2 yemek kaşığı margarin

Hamur için, 1 yemek kaşığı kadar toz şeker, un, tuz, margarin ve mayayı harmanlayın. Ilık sütü ekleyip yoğurun. Gerekirse un ilavesi yapın. Üzerini nemli bezle örterek 1 saat mayalandırın. Peyniri rendeleyin. Yumurta, kalan tozşeker, fıstık ve vanilyayı ekleyip iyice karıştırın. Hamurdan parçalar kopartıp merdane ile uzun açın ve içine peynir karışımından paylaştırıp kenarlarını kapatarak pide şekli verin. Fırında kızarıncaya kadar pişirin. Fırından aldıktan sonra isteğe göre kenarlarına tereyağı sürün. Sıcak servis yapın.

