



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERLİ PİDE

<https://www.sabah.com.tr>

500 gram tuzsuz dil peyniri

3 adet yumurta

Yarım su bardağı tozşeker

1 çorba kaşığı tereyağı

Hamuru için:

500 gram un

1 su bardağı süt

2 adet kesmeşeker

1 tatlı kaşığı instant maya

Üzeri için:

1 Türk kahvesi fincanı antepfıstığı

Servis için:

Kaymak

Rendelenmiş dil peyniri, yumurta ve tozşekeri karıştırıp kenara alın. Hamur için unun ortasını açıp süt, kesmeşeker ve instant mayayı ilave edin. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene dek yoğurun ve 20 dakika dinlendirin. Hamuru elma büyüklüğünde bezelere ayırıp, elinizle kayık şekli verin. Ortalarına peynirli harçtan koyup, fırın tepsisine yerleştirin ve kenarlarına tereyağı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirin. Fırından alıp üzerlerine antepfıstığı serpin. Arzuya göre kaymakla birlikte servis yapın.

