



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI PİDE

- 4 Su Bardağı Un (400g)
- 1 Paket Pakmayalı Instant Hamur Mayası (10g)
- 1 Su Bardağı Ilık Süt (200ml)
- 1 Çay Bardağı Ayçiçek Yağı (100ml)
- 2 Çay Kaşığı Kaşığı Tuz (3g)
- İç Malzemesi için:
- 2 Su Bardağı Tuzsuz Lor Peyniri
- 2 Su Bardağı Tuzsuz Beyaz Peynir
- 1 Su Bardağı Labne Peyniri
- 1 ½ Çay Bardağı Toz Şeker (135g)
- Hamurların Kenarı İçin :
- 1 Yumurta Sarısı
- 1 Çay Bardağı Çörekotu

Fırınınızı önceden 220 °C'ye ayarlayın ve ısıtın. Unu, karıştırma kabına eleyerek aktarın. Pakmayalı Instant Hamur Mayası ve diğer tüm malzemeyi ilave edin. Yumuşak ve pütürlü bir hamur elde edene kadar karışımı yoğurun. Hamurun üzerini örtüp, mayalanması için oda sıcaklığında 30 dakika bekletin.

Mayalanan Hamuru 2 dakika daha yoğurduktan sonra, uzun bir rulo yapıp dört eşit parçaya ayırın. Ruloları uzatıp, elinizle bastırarak oval şekilde açın. Kenarlarını hafifçe, tam üzerini örtmeyecek şekilde katlayın. İç malzemeyi bir kapta karıştırın ve hamurların üzerine paylaştırın.

Pide hamurlarını pişirme kağıdı serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Fırına girmeden önce, hamurun kenarlarına yumurta sarısı sürüp, çörekotu serpin.

Önceden 220 °C ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar 10 dakikapişirin. Ilık veya soğuk servis edin.



