



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TULUM PEYNİRLİ YAZ PİDESİ

- 2 ½ Su Bardağı Buğday Unu (250g)
- 1 Paket Pakmaya Pakmaya Instant Hamur Mayası (10g)
- ¾ Su Bardağı Ilık Su (150ml)
- Çay Kaşığı Toz Şeker
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- İç Malzeme için:
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı (18-20g)
- 1 Çay Bardağı Tulum Peyniri
- 1 Adet Mozzarella peyniri
- ½ Demet Dereotu
- 2 Adet Kabak
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Taze Kekik

Fırınınızı önceden 220 °C'ye ayarlayın ve ısıtın.

Unu karıştırma kabına eleyerek aktarın. Üzerine Pakmaya Instant Hamur Mayası'nı ilave edin.

Ortasını havuz gibi açıp ılık su, şeker ve tuz suyunu ilave edin. Pütürsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurun üzerini örtüp, mayalanması için 30 dakika oda sıcaklığında bekletin.

Kabağı jülyen doğrayıp, bir tavada tereyağında soteleyin. En son taze kekiği ilave edip ateşten alın.

Diğer tüm peynir ve iç malzemeyi bir karıştırma kabında harmanlayın.

Pide hamurunu ikiye ayırıp, her bir parçayı merdane yardımı ile lahmacun gibi açın, içerisine önce peynirli karışım, ardından sotelenmiş kabağı yerleştirip, kenarını hafifçe katlayın.

Üzerlerine çok az tuz ve karabiber serpiştirip, 1-2 yemek kaşığı zeytinyağı gezdirin.

Önceden 220 °C ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar 10-15 dakika pişirip, sıcak servis edin.

