



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLI PİDE

Milli Eğitim Bakanlığı

Hamur için:

1 kg un

20 gram yaş maya

1 tatlı kaşığı tuz

Aldığı kadar su

İçi için:

250 gram lor peyniri

2 adet soğan

1 kg karışık yöresel otlar (Yaban maydanozu, sütleyen, şevketi bostan, labada (efelek), arapsacı, ısırgan, gelincik otu)

1 çay bardağı sıvı yağ

Unun ortası açılır, açılan yerde ılık su ile yaş maya ezilir, aldığı kadar su eklenerek yumuşak hamur elde edilir.

Hazırlanan hamur ılık bir yerde iki katı kabarıncaya kadar bekletilerek mayalandırılır.

Otlar ayıklanır, yıkanır, ince ince doğranır.

Soğan piyazlık doğranır, yeşillikler ile lor peyniri ilave edilir.

Hazırlanan hamur bol yağlanmış tepsiye el ile yayılır, ortasına harcı konur, hamur kenarlarından tutularak harcın üzerine getirilir, kapatılır. Tekrar tepsinin içine elle yayılır.

180 dereceye ayarlanmış fırında 40-45 dakika pişirilir.

Böreğin üzerine su serpilir ve tepside ters çevrilip yumuşaması sağlanır.

Dilimlenerek servis edilir.

