YAĞLI PİDE (TRABZON)

3 su bardağı un
1 su bardağı ılık su
1 yemek kaşığı instant maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Üzeri için:
200 gram kolot peyniri
50 gram tel peyniri
2 yemek kaşığı tereyağı
2 adet yumurta

Mayayı ılık suyla karıştırıp içine zeytinyağını ekleyin ve erimesi için birkaç dakika bekleyin.
Unu bir kaseye alıp ortasını havuz gibi açın ve mayalı suyu unun ortasına ekleyin.
Hamuru güzelce yoğurup mayalanması için nemli bir örtünün altında yarım saat kadar dinlendirin.
Dinlenen hamuru ikiye bölüp elinizle çekiştirerek açabildiğiniz kadar ince açın.
Kenarlarını 1 parmak kalınlığında içeri doğru katlayın.
Fırını 240 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra hamurları fırına verin ve 5 dakika kadar pişirin.
Bu esnada peyniri rendeleyin.
Pişirdiğiniz hamurları fırından alıp peyniri üzerine yayın ve 5 dakika daha fırınlayın.
Yeniden fırından aldığınız pidelerin üzerine tereyağını ve yumurtayı ekleyin.
Pideleri fırına verip fırını kapatın.
Yumurta pidenin sıcağıyla piştiğinde çıkarıp servis edin.

© lezzetler.com tarif no:153516 • adı:Yağlı Pide (Trabzon) • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:02.05.2024 - 22:48