



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TRABZON YAĞLI PİDE

Hamur için:

1 çay kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı tuz

1 instant maya

Ilık su

Alabildiğine un

Kıymalı malzeme:

Kıyma

1 domates

1 soğan

1 yeşilbiber

Karabiber

Kimyon

Tuz

Kaşarlı malzeme:

Rende kaşar

Yumurta

Üzeri için:

Tereyağı

Hamur malzemelerimizi ekleyerek ele yapışan bir kıvama gelene kadar hamurumuzu yoğuruyoruz. Ardından üstünü kapatarak yarım saat mayalanmaya bırakıyoruz.

Mayalandıktan sonra hamurumuzu iki eşit parçaya ayırıyoruz ve elimizle açıyoruz.

İç karışımımızın dışarı akması için hamurumuzun kenarlarını içe doğru katlıyoruz.

Pidemizi pişireceğimiz yuvarlak tepsiyi unluyoruz ve açtığımız pide hamurunu içine yerleştiriyoruz.

İç harcımızı oluşturmak için peynirlerimizi karıştırıyoruz.

Peynirlerin üstüne margarini parçalara ayırarak koyuyoruz.

İki adet yumurtadan elde ettiğimiz yumurta sarılarını pidemizin kenarlarına sürüyoruz.

220 derecelik fırında 8-10 dakika kadar pişiriyoruz.

Fırından çıkarmadan 30 saniye önce üstlerine birer yumurta kırıyoruz.



