



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI PİDE (HAZIR YUFKA)

4 adet yufka
1 su bardağı su
2 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
tuz
İçi için:
1 adet yumurta
1 su bardağı beyaz peynir
yarım demet maydanoz
Üzerine:
1 adet domates
3 adet sivribiber
haşhaş tohumu
1 adet yumurtanın sarısı

Yufkaları açıp üst üste koyun ve her bir parça eşit olacak şekilde 8 parçaya kesin. Bir kasede suyu, yoğurdu, sıvı yağı, tuzu ve yumurtayı iyice çırpın. Bu karışımdan tüm yufkaların üzerine sürün. Yufkaları, geniş taraftan yarıya kadar sarın. Sivri uçları içe doğru toplayıp, yuvarlak, altı kapalı bir havuz elde edin. Ayrı bir kaptaki içini hazırlayın.

Bunun için ufalanmış beyaz peyniri, yumurtayı, ince kıyılmış maydanozu karıştırın. Yufkaları tepsiye dizin. Üzerlerine hazırladığınız harçtan koyun. Domatesi dilimleyin. Sivri biberlerin çekirdek yataklarını çıkartıp, ince dilimleyin.

Her bir yufkanın üzerine domates ve sivri biber koyun. Pidelerin kenarına çırpılmış yumurta sarısı sürüp, haşhaş tohumu serpin. Orta dereceli fırında üzerleri kızarana dek pişirip, sıcak olarak servis yapın.