



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU PİDE

Emre Erdem

- 1 ay bardağı yoğurt
- 1 ay bardağı süt
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 adet yumurta
- 1 kibrit kutusu yağ maya
- 1 tatlı kağığı Őeker
- 1 tatlı kağığı tuz
- 2 su bardağı un (aldığı kadar un)
- İ malzemeleri:
- 3 orba kağığı süzme yoğurt
- 1 adet yumurta
- 2 adet sivri biber
- 3 kibrit kutusu peynir
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kağığı sıvı yağ
- 4 dal dereotu
- 1 ay kağığı karabiber
- 1 ay kağığı pul biber
- Tuz

Ilık süt maya ile karıştırılır. Diğer malzemeler konup kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılıp bekletilir. 3 kağık yağ ve doğranmış soğan kavrulur. Yoğurt, yumurta, ezilmiş peynir, doğranmış biber,doğranmış dereotu, karabiber, pul biber, tuz karıştırılır. Hamurdan ceviz büyüklüğü koparılıp ince açılarak içine hazırlanan harçtan 1 çorba kağığı konarak yayılıp yanlardan içe doğru kapatılır. 10 dakika mayalandırılıp üzerine yumurta sarısı sürülüp 200 derecede üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

