



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKADAN PEYNİRLİ PİDE

1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardağı yoğurt
2 ay bardağı su
4 adet hazır yufka
1 adet yumurta
İçi İçin;
1 adet yumurta
yarım küçük kalıp beyaz peynir
8-10 dal maydanoz

Yufkalar üst üste konur, sigara böreğı yapar gibi üçgen sekiz parçaya kesilir, bir kapta yoğurt, su, sıvıyağ, yumurtanın beyazı çırpılır, karışım bütün yufkalara sürölür, yufkaların iki sivri ucu dört parmak eninde üst üste bindirilir, kalın kenarları iki taraftan ortaya doğru rulp yapılır, iki yufka ortada birleştirek havuz şekli verilir, havuzun içine kıyılmış maydanoz, ezilmiş peynir ve yumurtadan oluşan karışım konur, kenarlarına ayrılan yumurta sarısı sürölür, 180 derece fırında kızaran kadar pişirilir.