



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI KARADENİZ PİDESİ

1,5 su bardağı ılık su
3 yemek kaşığı yoğurt
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
8 adet yumurta
Rendelenmiş kaşar peyniri
Yağlamak için:
Tereyağı

Hamur malzemesinden yumuşak bir hamur hazırlanır. Üzeri kapatılarak yarım saat dinlendirilir. Süre sonunda hamur 8 bezeye ayrılır. Her beze tabak kadar yuvarlak açılır. Kenarları hafif kaldırılır, ortalarına fazla kabarmaması için çatalla rastgele delikler açılır. Fırın tepsisine kağıt serilir, hazırlanan hamurlar tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış fırında pişirilir. Fırından alınıp, ortasına biraz rendelenmiş kaşar serpilir, üzerine 1 yumurta kırılır, tekrar fırına verilir. Yumurtalar pişip, kaşar eriyecek kadar, çok az daha fırına verilip çıkarılır, kenarlarına tereyağı sürülerek servis yapılır.

