



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNLİ PİDE

- 1 kibrit kutusu kadar yaş maya
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 2 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- Harcı için:
- 1 adet yumurta
- 2 su bardağı beyaz peynir rendesi
- 1 su bardağı kaşar rendesi
- 1 su bardağı çekirdekleri çıkarılmış siyah zeytin

Maya, şeker ve su karıştırılır. Üzerine tuz ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenir, yoğrulur. Üzeri kapalı olarak, ılık ortamda 1 saat dinlendirilir. Bu arada zeytin hariç iç malzeme karıştırılır. Dinlenen hamur 4 eşit parçaya ayrılır. Her parça oval olarak tepsinin uzunluğunda açılır. Hazırlanan iç taksim edilir. Hamurları kenarları 1 parmak eninde kapatılır, uçları birleştirilir. En son üzerlerine zeytinler sıralanır. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında hamur kısımları kızarana kadar pişirilir.

[ML® Zeytinli Tuji için tıklayın](#)
