

Cokelekli Kasar Peynirli Ev Pidesi

Malzemeler

250 gr cokelek

250 gr kasar peyniri

1,5 cay bardagi zeytinyagi

1 tatli kasigi kekik

1 tatli kasigi pulbiber

1 tatli kasigi tuz

hamuru icin biz firindan aldigimiz hazir ekmek hamuru kullandik ama dilerseniz tuz,su, un ile sizde yapabilirsiniz.

Yapilisi

Oncelikle cokelegi bir kaba alin. Icine tuz,biber,kekik,yagi,kasar peyniri ilave edin ve karistirin (kasar peynirini icine dogradim cok lezzetli oldu). Hamurlari oklavayla yuvarlak sekilde acin. Hazirladigimiz malzemeden icine koyun ve kenarlarini ice dogru bukun ki dokulmesin.Firina verin ve afiyet olsun.