

Domatesli Peynirli Minik Pide

Malzemeler

150 gr tereyag
4 su b. un
1 yumurta (Sarisi uzerine)
1 su b.yogurt
1 paket kabartma tozu
2 adet domates
3 adet sivri biber
2 su b. kadar ufalanmis peynir
1 tutam maydanoz
Karabiber, pul biber, tuz

Yapilisi

Hamur malzemelerininr yogurun ve dinlendirin.

Ic harci icin; domates, sivri biber ve maydanozlari kucuk kucuk dograyin. Peynir ve baharatlari ekleyerek guzelce karistirin.

Hamurdan yumurta buyuklugunde parcalar kopararak cay tabagindan biraz buyuk acin. Icine bir tatli kasigi kadar ic malzeme koyarak yanlardan sikica tutturarak pide seklini verin.

Tum malzemeleri bu sekilde yaptiktan sonra firin tepsisine dizerek uzerine ayirdigimiz yumurta sarisini surun. 170 derece firinda uzeri kizarana kadar pisirin.