

Ev Yapimi Peynirli Pide

Malzemeler

Hamur yapimi icin;

Un

Tuz

Su

3 yemek kasigi kuru maya

Ic malzemesi icin;

Beyaz peynir

Yarim bag maydanoz

1 adet yumurta sarisi

Yapilisi

Maya ılık su ile eritilir ve icine un, tuz konulup hamur elde edilir.Hamur yaklasik bir saat kadar dinlendirilir.Maydanoz ince ince kiyilir ve beyaz peynir ile karistirilir.Dinlenen hamurdan parcalar alinarak sekil verilir peynirli harc konulur.Kenarlarına yumurta sarisi surulup firin tepsisine dizilir.180 derecede yaklasik yarim saat pismeye birakilir.Afiyet olsun:)