

Mayasiz Pide

Malzemeler

5 su b. un

2 yumurta

1 su b.yogurt

1 cay b. zeytinyagi

1 su bardagina yakin sut veya su

1 paket kabartma tozu

1 yemek k. sirke

1.5 tatli kasigi tuz

Ic harci icin:

Bir kase beyaz peynir

8-10 dal maydanoz

2 cay k. kirmizi biber

1 yumurta aki

2 adet domates

Yapilisi

Unu yogurma kabina alip ortasini havuz gibi acin.

Yumurta, yag, yogurt, tuz ve kabartma tozunu ekleyin. Kabartma tozunun uzerine sirkeyi ekleyerek kabarmasini saglayin.

Sut veya suyu azar azar ekleyerek kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde edin.

Hamuru en az 20 dk. dinlendirin. Mandalina buyuklugunde bezeler alip merdaneyle uzunlamasına acin.

Ortasina ic harcından koyun. Bas kisimlari ice dogru katlayin. kenarlari da ortaya katlayin ama kenarlar birbirine degmesin. Orta kisim hafif acik kalsin.

Tepsiye dizin. Pidelerin uzerine yumurta sarisi surun. 200 derecelik onceden isitilmis firinda uzeri kizarana kadar pisirin