

Patatesli Peynirli Pide

Malzemeler

3,5 su bardagi un
1 paket instant maya
2 corba kasigi tereyagi
1 adet yumurta
2 corba kasigi yogurt
Tuz
Su
Ic harci icin;
3 haslanmis patates
2 adet sogan
1 tutam maydanoz
Peynir

Yapilisi

Sogani ince ince dograyip iyice kavurun.Ardindan haslayip rendelediginiz patatesleri ve tuzunu ekleterek karistirin ocaktan alin.Dogranmis maydanozu da son olarak ilave edin ve sogumaya birakin.Hamurun yapimi icin.Yogurma kabina unu, instant mayayi ve tuzu alin karistirin.Ortasinda cukur acararak yumurtayi kirin.Tereyagi ve yogurdu ilave ederek hamuru ilik su ile kulak memesi kivaminda yogurun.Hamuru 12 esit parcaya bolun ve yuvarlayarak sekil verin.Yaglanmis tepsiye aralikli dizin ve mayalanmasi icin 20 dakika kadar birakin. Ustune yumurta sarisi surun ve ic harcindan 12 tane top hazirliyoruz.Hamurlarin ortasina ic harcini bastirarak birakin.Bastirirken pideler genisleyecek.Onceden isittiginiz firinda 180 derecede pisirin. Afiyet olsun:)