

Peynirli Pide

Malzemeler

6 su bardagi elenmis un
3 su bardagi ilik su
2 yemek kasigi kuru maya
Yarim yemek kasigi tuz
2 su bardagi peynir
Uzeri icin
2 yumurtanin sarisi ve bir su bardagi sut karistiriyoruz
Susam,

Yapilisi

Peynir haric diger malzemeleri karistirip bes dakika kadar yoguruyoruz.Hamurun uzerini kapatip bir saat kadar mayalanmaya birakiyoruz.Mayalanan hamuru iki esit parcaya boluyoruz, tezgahin uzerinde hamuru elimizle hafif aciyoruz ve ortasina istedigimiz peynirden koyup iyice yoguruyoruz.Peyniri hamura yedirdikten sonra firin tepsisine sigacak sekilde aciyoruz.Yaglanmis tepsilere hamuru aktariyoruz ve uzerine iki yumurta sarisi ve sut karisimini surup yaklasik yarim saat daha dinlenmeye birakiyoruz.Firina vermeden once uzerine susam, corek otu vs serpip parmak uclarimizla bastirarak kare deseni veriyoruz. Onceden isittigimiz 200 derece firinda uzerleri kizarincaya kadar pisiriyoruz, yaklasik 40 dakika. Afiyet olsun:)