

## Pirasali Pide Sinisi

### Malzemeler

5 pirasa  
3 taze soğanın yaprağı  
250 gram koyun peyniri  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yarım kahve fincanı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı acı kırmızı pul biber- karabiber  
1 yumurta sarısı  
2 yemek kaşığı yogurt  
2 çay kaşığı yaş maya  
4 su bardağı un  
2,5 su bardağı su

### Yapılışı

Bir kabin içine 4 bardak un ve maya konulur. Ortası el ile aralanıp tuz ilave edilip içine su dokulup yoğrulur. Bir kaseye kabarması için bırakılır. Pirasa ve soğan yaprakları doğranıp içine peynir ilave edilir. 1 tatlı kaşığı karabiber ve tuz ilave edilir, harmanlanır. Hamur kabardıktan sonra yağlanmış bir tepsi içine elle yayılır. Hazırlanan harc içine zeytinyağı ilave edilip harmanlanır. Harc hamurun bir bölümüne yayılıp diğer bölüm ile üstü kapatılır. Elle inceltilir. Üzerine yumurta sarısı ve yogurttan oluşan harc sürülüp 200 derece fırında piserilir.