PİDECİK

1 Adet yumurta
1 Kahve fincanı yoğurt
1 Kahve fincanı ılık su
2 Çorba kaşığı sıvıyağ
2 Adet kesme şeker
1 Tutam tuz
3 Su bardağı un
Yarım kibrit kutusu yaş maya
Yarım kalıp beyaz peynir
2 – 3 Dal maydanoz
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber

1 kahve fincanı ılık suya, yaş maya, kesme şeker konur, yoğurma kabına alınır, karıştırılır.
Üzerine yumurta kırılır, yoğurt katılır, tuz konur, unun 2 bardağı eklenir yoğrulur.
2 çorba kaşığı yağ eklenir kalan un konur, iyice yoğrulur, hamurun üzeri nemli bezle örtülür, 1 saat dinlenmeye bırakılır.
Süre sonunda hamur 8 eşit parçaya bölünür.
Her parça oklava ile 15 cm. çapında açılır.
Açılan hamurum ortasına rende peynir, maydanoz ve pul biberden oluşan karışım konur.
Hamur önce kenarlardan içe doğru kapatılır, sonra uçları toplanarak pide şekli verilir.
Hazırlanan pidecikler hafif yağlanmış tepsiye aralıklı dizilir, üzerine yoğurt suyu sürülür, yarım saat daha dinlendirilir.
Önceden ısıtılmış 210 derece fırında yarım saat pişirilir.

Not: Pidecikler düşük ısıda pişerse kurur.