



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## 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 pidedikler hafif yağlanmış tepsiye aralıklı dizilir, üzerine yoğurt suyu sürülür, yarım saat daha dinlendirilir.
- # Önceden ısıtılmış 210 derece fırında yarım saat pişirilir.

**Not:** Pidedikler düşük ısıda pişerse kurur.