YOĞURTLU PİDE

1 kibrit kutusu kadar yaş maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 su bardağı ılık su
3 çorba kaşığı sıvıyağ
2 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Harcı için;
Yarım kg. süzme yoğurt
1 adet orta boy kuru soğan
1 yumurta
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı pul biber
Yarım tatlı kaşığı tuz
Üzeri İçin;
1 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı su

Önce hamur hazırlanır; ılık su, maya ve şeker parmak uçlarıyla eritilir. Üzerine sıvıyağ, tuz ve ele yapışmayan kıvam alana kadar elenmiş un eklenir, yoğrulur.
Hamur üzeri kapalı olarak bir saat mayalandırılır.
Bu arada harç hazırlanır; bütün harç malzemesi pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırılır, bir kenara bırakılır.
Dinlenen hamur dört eşit parçaya ayrılır, unlu zeminde merdane yardımıyla oval şekilde açılır.
Bütün parçalar açıldıktan sonra yoğurtlu iç hamurların üzerine paylaştırılır, kenarlarından bir parmak katlanır, uç kısımları büzdürülür. Kenarlarındaki hamurlu kısma unlu su sürülür.
Pideler yağlanmış fırın tepsisine sıralanır, önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir. Hamur pembe renk alana kadar pişirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Yoğurtlu pide Nallıhan bölgesinde kara fırında ekmek yapımı sırasında hazırlanan bir hamur işidir.