# KAŞARLI PİDE

Malzemesi:
500 gram un
250 gram margarin
40 gram yaş maya
4 adet yumurta
1 küçük bardak süt
İçi İçin:
250 gr kaşar rendesi
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu

Hazırlanışı:
Mayayı süt ile beraber bir tencere içinde ezin. Unu ve yağ mayaya katarak üzerine üç yumurta karın. Tuz da koyarak iyice yoğurun. Sonra tencerenin ağzını kapatın. Ilık bir yerde kabarıncaya kadar bekletin. Tencereden taşacak derecede kabaran hamuru hamur tahtasına alın. iki yumurta büyüklüğünde parçalara ayırarak bu parçaları iki avuç arasında yuvarlayın. Sonra hafifçe tahtayı unlayarak bir parmak inceliğinde oval olarak açın. 250 gr. kaşar peynirini rende yapın. Buna kıyılmış maydanoz ile dereotu ilave edin ve iyice karıştırın. Hazırladığınız bu kaşarlı içten hamurun ortasına koyarak yanlarına doğru yayın. Sonra hamurun kenarlarını pide şeklinde kapatın. Üçer parmak ara ile yağlanmış tepsiye dizin. Ilık bir yerde yarım saat bekletin. Üzerine yumurta sarısı sürerek orta hararetli fırında yarım saat pişirin. İçlerine biraz yağ sürerek servis yapın.

ML® Karışık Pide için tıklayınML® Safranbolu Bükmesi için tıklayın

ML® Yağlı Pide (görsel)

© lezzetler.com tarif no:37511 • adı:KAŞARLI PİDE • gönderen:şişman • indirme tarihi:28.03.2024 - 22:43