



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PİDE

22 gram yaş maya
1 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı tereyağı
3 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı su
Üzeri için:
100 gram taze kaşar peyniri
1 çorba kaşığı tereyağı

Hamuru mayalamak için yaş mayayı kabın içine koyun, üzerine çok az ılık süt ilave edin ve 5 dakika kabarmasını sağlayın. Unu, şekeri, tereyağını ve sütü ekleyip yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur oluncaya kadar gerekirse su da ilave edip yoğurun. Bu hamuru bir saat kadar dinlendirip kabarmasını bekleyin. Kaşar peynirini rendeleyin. Hamur kabarınca cevizden biraz daha büyük parçalar kopartıp unlanmış tezgahta oval şekilde açın. Tepsie dizin, üzerine rendelenmiş kaşar peynirini koyun. Kenarlarını kıvrıp biraz çekıştırin. Tereyağını üzerlerine bölüştürün. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin.