



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI KARADENİZ PİDESİ

1 kilo un
1/2 su bardağı ılık süt
50 gram maya
50 gram tozşeker
50 gram tuz
50 gram sıvıyağ
İÇİ İÇİN:
250 gram kaşar peyniri
3 adet domates
ÜZERİ İÇİN:
1 adet yumurta sarısı
1/2 çay bardağı ayran

Mayayı, 1/2 su bardağı ılık süt ile ezelim.

Elediğimiz unun ortasını açıp, içine mayayı ve diğer malzemeleri koyarak yeterince ılık su ilavesi ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım.

Oda sıcaklığında 1 saat kadar mayalanmasını bekledikten sonra, elma büyüklüğünde bezelere ayırıp, 10-15 dakika daha dinlendirelim.

Pide hamurunu hazırlayıp, dinlendirdikten sonra, limon büyüklüğünde parçalara ayıralım.

Her bir parçayı elimizle oval şekilde açalım.

Arzu ettiğimiz kadar rendelenmiş kaşar peynirini pide hamurunun üzerine yayalım.

Peynirlerin üzerine 2-3 dilim yuvarlak domates yerleştirip, kenarlarını 2 parmak genişliğinde ortaya doğru katlayalım..

Ayran ile çırptığımız yumurta sarısını kenarlarına sürüp, fırında pişirelim.