



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHAR PİDESİ

3 su bardağı kadar un
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı kadar su
1 yumurta
Üzeri için:
3 adet domates
2 çorba kaşığı süt
Mantar, zeytin,
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri

Derin bir kabın içinde maya ve ılık suyu karıştırın. Üzerine un, şeker ve tuzu ekleyip yumurtayı kırın, yumuşak bir hamur yoğurun. Bu karışımı kabarması için yarım saat bekletin. Hamuru kabarcınca unlanmış tezgâhta uzun ince pide şeklinde hamurlar yapın. Ortasını hafifçe açıp genişletin ve tepsiye yerleştirin. Üzerine beyaz peyniri ya da arzu ettiğiniz malzemeleri, domatesleri dizin. 200 derecedeki fırında 25 dakika pişirip sıcak sıcak servis yapın. Çıkınca kenarlarına minik domateslerle süsleyip ikram edin.