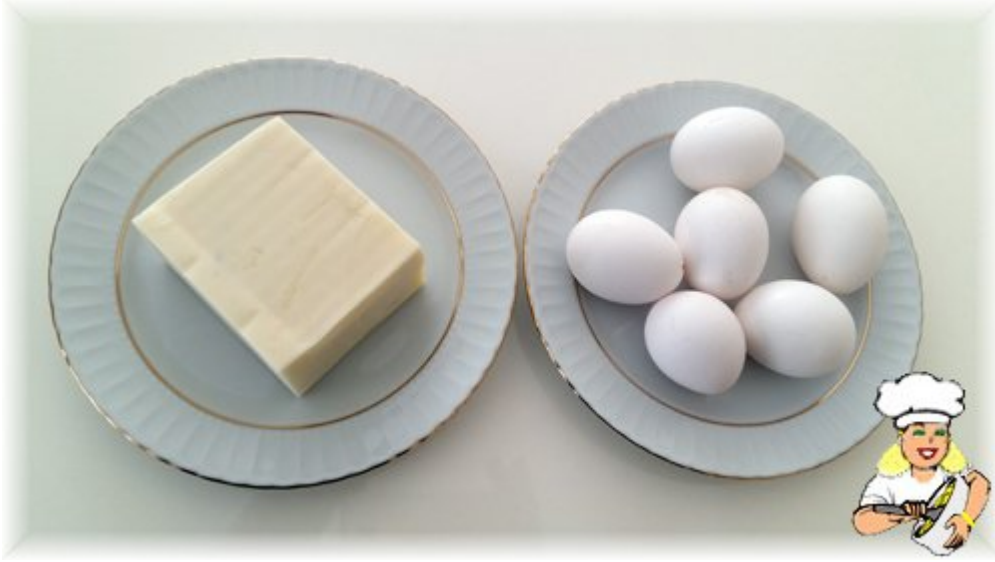




Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇARŞI FIRININDA KAŞARLI PİDE



Malzemeler: 300 gram kaşar peyniri ve 6 adet yumurta.



Kaşar peyniri rendenin iri tarafı ile rendelenerek bir karıştırma kabına alınır.



Üzerine 6 yumurta kırılır.



Yumurtalar ve kaşar peyniri bütünleşinceye kadar karıştırılır.



Homojen bir karışım elde edilince çarşı fırınına gönderilir.



Fırıncıdan eldeki malzemeye göre 5 adet açık pide çıkartması istenir.



Pideler odun ateşi ile hem daha lezzetli, hem daha çabuk hem de daha ekonomik pişecektir.



Pideler fırından birkaç kez çıkartılarak döndürüp tekrar fırına verilmelidir, bu şekilde eşit pişecektir.



Pideler fırından çıkar çıkmaz eve getirilerek soğutmadan servise sunulur.