



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇARŞI FIRININDA KAŞARLI PİDE

300 gram kaşar peyniri  
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 fırından çıkar çıkmaz eve getirilerek soğutmadan servise sunulur.

Not: Pideler odun ateşi ile hem daha lezzetli, hem daha çabuk hem de daha ekonomik pişecektir.

