



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ BİBERLİ KAŞARLI PİDE

4 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
2 Adet Domates
3 Su Bardağı Hamuru İçin:un
3 Çorba Kaşığı sıvıyağ
1 Çay Kaşığı tuz
100 gr kaşar peyniri
1 Çay Kaşığı instant maya
İç Malzemesi İçin:
1 adet Biber

Hamuru için bir kaba un,tuz ve mayayı koyup karıştırırım. Azar azar suyu ekleyip ele yapışmayan bir hamur yoğuralım. Hamuru bir kenarda sebzeleri doğrayana kadar dinlenmeye bırakalım. İç harcı için biberi ve domatesi küp küp doğrayıp bir kaba alalım. Üstüne tuz, yağ ve kekiği ekleyip karıştırırım. Kaşar peynirini rendeleyelim.Dinlenen hamuru 2'ye ayıralım. Merdaneyle oval açalım. Harcın yarısını hamura yayıp kenarlarını kapatıp tepsiye koyalım. Diğer hamurada aynı işlemi yapıp ısıtılmış 200'Cde fırında pişmeye bırakalım. Pişmeye yakın çıkarıp rendelediğimiz kaşar peynirini pidelerin üstüne serpip geri fırına verelim. Kaşarlar eriyip pide pişince fırından çıkarıp kenarlarına margarin sürüp sıcak servis yapalım.