



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ PİDE

2,5 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su
1 yumurta
Üzeri için:
10 adet küçük boy domates
2 çorba kaşığı süt
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 kabarcık unlanmış tezgâhta küçük hamurlar yapıp ortasını hafifçe açıp tepsiye yerleştirin. Üzerine sütü karıştırıp sürün. Beyaz peyniri ya da arzu ettiğiniz malzemeleri, domatesleri dizip pide gibi kenarlarını katlayıp tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirip sıcak sıcak servis yapın.