



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İFTAR PİDESİ

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:

Kıyma, soğan ve maydanoz

Rendelenmiş kaşar peyniri

İstenirse mantar

Derin bir kabın içinde maya ve ılık suyu karıştırın. Üzerine unu, şekeri ve tuzu ekleyip yumurtayı kırın yumuşak bir hamur yoğurun. Bu karışımı kabarması için yarım saat bekletin. Hamuru kabarmaya başladığında unlanmış tezgâhta küçük hamurlar yapıp ortasını hafifçe açıp tepsiye yerleştirin. Üzerine isterseniz kıyma ve rendelenmiş soğanı karıştırıp çığden yerleştirin isterseniz de peynirli iç hazırlamak için rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Beyaz peynir, domates ve mantar da çok yakışıyor. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirip sıcak sıcak servis yapın.

