



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI PİDE

Hamuru için;
4 su bardağı un
Yarım paket yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar su
İçi için;
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 adet yumurta

Un, tuz, eritilmiş yaş maya, alabildiği kadar suyla yoğrulur, yumuşak bir hamur elde edilir, üzeri streçlenerek yarım saat mayalanmaya bırakılır. Mayası gelen hamurlar birkaç paziya ayrılır, her pazi oklava yardımıyla oval bir şekilde açılır, kenar kısımları 1'er santim üzerine katlanır, üzerine yumurta ile karıştırılmış kaşar peyniri rendesi döşenir, 200 derecelik fırına verilir, hamuru ve peynir kızarana kadar pişirilir sıcak olarak servis yapılır.

