



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAŞARLI PİDE

1 paket yaş maya (42 gr)  
1,5 su bardağı ılık su  
1 tatlı kaşığı şeker  
3 çorba kaşığı ayçiçek yağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
Harcı için:  
3 su bardağı rende kaşar  
2 adet yumurta  
3 çorba kaşığı sıvı yağ  
Tuz

Ilık suyun içine maya ve şeker bırakılır. Parmak uçlarıyla maya eriyene kadar karıştırılır. Üzerine yağ, tuz ve orta sertlikte hamur olana kadar un eklenir, yoğrulur. Hamur ılık ortamda, üzeri kapalı olarak, 1 saat bekletilir. Süre sonunda hamur bir daha yoğrulur. 4 eşit parçaya ayrılır. Her parça merdane ile oval şekilde açılır. Yüzeyine kaşarlı iç konur, kenarları bir parmak eninde kapatılır. Uçları sıkıştırılır. Pidelere yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Kenarlarına unla karıştırılmış su sürülebilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Kaşarlı Pide için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 21.03.2024