



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAŞARLI PİDE

### Malzeme:

1/2 kg. kaşar peyniri  
150 gr. margarin  
1 adet soğan  
Biraz sıvı yağ  
Biraz un  
2 adet yumurta  
2 adet ekmek hamuru  
Tuz  
Karabiber

### Yapılışı:

50 gr. margarini ekmek hamuru ile yoğurun. Bunun 3/4'ünü alıp, açarak ince bir yufka yapın. Yağladığınız tepsiye kenarları taşacak şekilde yayın.

Kalan margarin ve sıvı yağ ile kıydığınız soğanı kavurun. İlininca içine kaşar rendesini, tuzu ve karabiberi dökün. Tamamen soğuyunca içine çırpılmış yumurta katın. Bunu tepsideki yufkaya serin. Kalan 1/4 hamuru açıp, onu da üzerine kapatın. Alttaki yufkanın taşan kısmını üzerindekiye kapatıp, bastırın. Bir yumurtayı çırpıp üzerine sürün. Kızgın fırında 35-40 dakika pişirin.

[ML® Pidecik için tıklayın](#)[ML® Yağlı Pide için tıklayın](#)

---