



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI PİDE

Oktay Usta

4 su bardağı un
1 paket kuru maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı süt
alabildiği kadar ılık su
350 gr. kaşar peyniri
1 kırmızı biber
Üzeri için:
kırmızı biber

4 su bardağı un karıştırma kabına alınır. Ortası açılarak maya konur. Kenarlarına tuz serpilerek ortadab başlanarak karıştırılır. Süt ve alabildiği kadar su ile hamur yoğrulur. Hazırlanan hamur 4 bezeye ayrılarak servis tabağı büyüklüğünde açılır. Kenarları kıvrılarak içerisine kaşar peyniri rendesi konur. Üzerine kırmızı biber halkaları konularak yağlanmış tepsiye alınır. 180 derecelik fırında kızarana kadar pişirilir. Pişdikten sonra kenarları tereyağı ile yağlanarak servis yapılır.

[ML® Şekerli Pide için tıklayın](#)

[ML® Şekerli Pide \(görsel\)](#)



Fotoğraf "h.yıldırım" tarafından gönderildi. 01.01.2018