



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI PİDE

2.5 Su bardağı Söke Un
Yarım Paket Yaş Maya
1 Tatlı Kaşığı Tuz
Alabildiği Kadar Su
1 Adet Yumurta
Bir miktar Kaşar Peyniri (üzeri için)

Hamur malzemelerini karıştırıp yoğurun. Bir süre dinlendirip açın. Yağlanmış fırın tepsisine koyun. Kenarlarını kıvrın. Ortasına peyniri rendeleyin. Bir süre daha mayalanması için bekletin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin. Kaşarlar eriyince çıkarın ve ortasını çukur gibi açın. Yumurtayı ortaya kırıp tekrar fırında pişirin.