



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI PİDE

1 kg un
20 gram yaş maya
Yeteri kadar su
Yarım kg kıyma
1 soğan
Tuz, pulbiber
Peynirli iç için:
4 su bardağı rendelenmiş kaşar peynir
3 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı

Mayayı ılık suda eritin. Unu ve tuzu derin bir kabın içine alın. Mayalı suyu ilave edip kulak memesinden yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve bir saat dinlendirin. Hamuru dört parçaya bölün. Her bir hamur parçasını unla birlikte açıp istediğiniz şekli verin. Kıymalı iç için; kıyma, ince kıyılmış soğan, tuz, karabiber ve pul biberi kavurun. İlinması için bir kenara alın. Rendelenmiş tereyağını ekleyin. Pide hamurunun içine kıymalı, kaşarlı ya da ıspanaklı içten birer parça yan yana olacak şekilde yerleştirin. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın. Pidelere önceden ısıtılmış 200 derece fırında altları ve üstleri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra üzerlerine tereyağı sürün.