



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞAR PEYNİRLİ PİDE

2,5 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su
1 yumurta
Üzeri için:
Rendelenmiş kaşar peyniri

Derin bir kâbın içinde maya ve ılık suyu karıştırın. Üzerine un, şeker ve tuzu ekleyip yumurtayı kırın, yumuşak bir hamur yoğurun. Kabarması için yarım saat bekletin. Unlanmış tezgâhta küçük hamurlar yapın, ortalarını hafifçe açıp tepsiye yerleştirin. Üzerine rendelenmiş kaşar peynirini koyun. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin.