



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMALI VE KAŞARLI PİDE

Hamuru için:

2 kg un

42 gram yaş maya

1 tatlı kaşığı tuz

Yeteri kadar ılık su

İçi için:

1 kg kavurma

500 gram kaşar peyniri

Pidenin kenarlarına sürmek için:

50 gram tereyağı

Hamur için un, maya ve tuzu yoğurma kabına alın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar ılık su ekleyin ve yoğurun. Hamuru 10 adet eşit bezeye ayırın ve üzerini nemli bir bezle örtüp, 15 dakika dinlendirin. 1 adet bezeyi oklavayla açın ve kenarlarını 1 parmak genişliğinde içeri doğru kıvrın. Karşılıklı uç kısımlarına elinizle bastırın ve pide şekli verin. Ortasına kıyılmış kavurmadan yayın ve üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Kalan bezeleri de aynı şekilde hazırlayın ve fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirin. Kenar kısımlarına tereyağı sürüp, sıcak olarak servis yapın.

