



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖFTELİ KAŞARLI PİDE

<https://www.posta.com.tr>

4 su bardağı un  
1 su bardağı ılık su  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı kuru maya  
1 çay kaşığı tuz  
4 çorba kaşığı zeytinyağı  
Üzerine domates sos için:  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 çorba kaşığı domates salçası  
1 adet domates  
Tuz  
Karabiber  
1 çorba kaşığı fesleğen  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
1 çay bardağı kıyılmış maydanoz  
Köfte için:  
250 gr. kıyma  
1 küçük boy kuru soğan  
1 dilim ekmek içi  
Tuz  
Karabiber

Köfte malzemesini, rendelenmiş soğanla beraber yoğurun ve misket büyüklüğünde köfteler hazırlayın. Tereyağında salçayı kavurun. Küp doğranmış domatesleri ekleyip birlikte kavurun. Yarım çay bardağı su ve baharatları ekleyin, karıştırarak 15 dakika pişirin. Ilık suya maya ve toz şekeri karıştırın. Hacmi iki katına çıkana kadar bekleyin. Diğer hamur malzemeleriyle mayayı karıştırarak yoğurun. Elastik bir hamur hazırlayın ve oda ısısında bir saat dinlendirin. Hamurunuzdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartarak, unlanmış tezgahta, parmak kalınlığında açın. Yağlanmış fırın tepsisine hamurunuzu yerleştirin. Üzerine domates sosunuzu sürün. Hazırladığınız köfteleri koyun. 180 derecede ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Peyniri ve maydanozu serpin ve eriyene kadar tekrar fırınlayın. Dilimleyerek servis yapın.



---

© lezzetler.com tarif no:158827 • adı:Köfteli Kaşarlı Pide • gönderen:Saadet • indirme tarihi:04.04.2025 - 16:21