



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞ PİDE

Ayşe Tüter

3 ekmek hamuru

1,5 su bardağı zeytinyağı

250 gr. yoğurt

2 yumurta

Tuz

1 kase lor veya 100 gr. kaşar peyniri

Hamurdan portakal büyüklüğünde bir parça koparın. Yemek tabağı büyüklüğünde açın. Üzeri yağla üçer adet üst üste koyun. Tepsiyi yağlayın. 3 hamur tepsi büyüklüğünde açın ve tepsiye yerleştirin. Bir kapta yoğurdu, yumurtayı, loru ve zeytinyağını çırpın. Üzerinde gezdirin. Üzerine tekrar 3 hamur koyun. Hamur bitene kadar bu işlemi tekrarlayın. 10 cm büyüklüğünde kare dilimler kesin. Kalan sosu üzerine dökün ve 200 derecelik fırında pişirin.