



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MUHTELİF PİDELER

1 ay bardağı sıvıyağ  
2 orba kaşığı yağ maya  
1/2 çay bardađı toz Őeker  
1 bardak ılık su  
2 yumurta  
1 tutam tuz  
Aldığı kadar un  
İçi için:  
Patates  
Jambon  
Peynir  
Sosis  
Sucuk  
Ispanak  
KaŐar peyniri  
Zeytin  
Mercimek

Unu eleyip ortasını aın. 1 bardak ılık suda yağ maya ve toz Őekeri eritin. 10 dk bekletip unun ortasına koyun. Sıvıyağ, yumurta ve tuz ilavesi ile yumuŐak hamur yapın. Üstünü örterek bir saat dinlendirin. İstenilen büyüklükte parçalar koparın. Arzu ettiğiniz içi kullanıp yuvarlak uzun kapalı pideler yapın. Yumurta sarısı sürüp 170 derece fırında kızarana kadar piŐirin.