



PASTIRMALI PİDE (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

4 su bardağı un
10 gr yaş maya
2 su bardağı ılık su
250 gr pastırma
200 gr kaşar peyniri
1 çay kaşığı tuz

Mayayı ılık suda erittikten sonra un ve tuz ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun ve 1 saat mayalandırın.

Hamuru 4 eşit parçaya bölün ve oklava ile incelterek uzun pide şekli verin.

Açtığınız hamurların içine kaşar peynirini yayın.

Yayıdığınız peynirlerin üzerine parçalara ayırdığınız pastırmaları dizin ve kenarlarını 1 cm kalınlığında katlayın.

Pideleri yağladığınız tepsiye yerleştirip 230 derece fırında 10-15 dakika pişirip servis edin.

