



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI PİDE

500 gram un
250 gram margarin
40 gram yaş maya
4 adet yumurta
1 küçük bardak süt
250 gr. çemenleri alınmış pastırma

Mayayı süt ile beraber bir tencere içinde ezin. Unu ve yağ mayaya katarak üzerine üç yumurta karın. Tuz da koyarak iyice yoğurun. Sonra tencerenin ağzını kapatın. Ilık bir yerde kabarcıncaya kadar bekletin. Tencereden taşacak derecede kabaran hamuru hamur tahtasına alın. İki yumurta büyüklüğünde parçalara ayırarak bu parçaları iki avuç arasında yuvarlayın. Sonra hafifçe tahtayı unlayarak bir parmak inceliğinde oval olarak açın. Pastırmaları çok küçük olarak kestikten sonra hamurların ortasına yerleştirin ve yanlarına doğru yayın. Sonra hamurun kenarlarını pide şeklinde kapatın. Üçer parmak ara ile yağlanmış tepsiye dizin. Ilık bir yerde yarım saat bekletin. Üzerine yumurta sarısı sürerek orta hararetili fırında yarım saat pişirin. İçlerine biraz yağ sürerek servis yapın.