



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI PİDE

42 gr. yaş maya
1 çorba kaşığı toz şeker
1.5 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar ılık su
1 çay bardağı süt
1 kg. un
İçi için:
250 gr. pastırma
1.5 su bardağı kaşar peyniri

Maya, tozşeker ve tuzu, bir çay bardağı ılık suyla karıştırıp, 15 dakika dinlendirin. Üzerine azar azar un ve sütü ekleyerek çok yumuşak bir hamur hazırlayın. Üzerini örtüp, 40 dakika dinlendirin. Hamurdan portakal büyüklüğünde parçalar koparın. Her parçayı unlanmış zeminde tekrar yoğurun, tekrar dinlendirin. Hamurlara kayık şekli verip, 200 derece fırında kabarana kadar tutun. İçlerine pastırma ve rendelenmiş kaşar peynirini paylaşırın. Tekrar fırına verin ve kızarana kadar pişirin.