



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI PİDE

3 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı ılık süt
İç için:
500 gram lor peyniri
2 çorba kaşığı tereyağı
2 domates
1 yumurta
100 gram pastırma

Derin bir kabın içine unu, mayayı, tuzu koyup harmanlayın. Üzerine ılık sütü ekleyip yumuşak bir hamur tutun. Bu hamuru bezelere ayırıp 20 dakika dinlendirin. İç malzemeleri için domatesleri yıkayıp ince dilimler halinde kesin. Üzeri için lor peynirini yumurtayla karıştırın. Dinlenmiş hamurları elinizle ya da merdaneyle açın. İç malzemeyi ortasına yerleştirin. Pastirmaları koymadan 10 dakika pişirin. Ardından da pastirmaları yerleştirip tekrar fırına verin. 200 derecede 10 dakika kadar pişirin. Fırından alıp sıcak olarak ikram edin.