



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI TIRNAKLI PİDE

2,5 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardağı su
1 yumurta
Üzeri için:
4 dilim pastırma
3 adet domates
1 tatlı kaşığı salça
2 çorba kaşığı süt
Mantar, zeytin
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri

Derin bir kabın içinde maya ve ılık suyu karıştırın. Üzerine un, şeker ve tuzu ekleyip yumurtayı kırın, yumuşak bir hamur yoğurun. Bu karışımı kabarması için yarım saat bekletin. Hamuru kabarcınca unlanmış tezgâhta küçük hamurlar yapıp ortasını hafifçe açın, parmaklarınızla bastırıp tırnak şekli vererek tepsiye yerleştirin. Üzerine salça ve sütü karıştırıp sürün. Beyaz peyniri, pastirmaları, zeytinleri, domates dilimlerini ya da arzu ettiğiniz malzemeleri domatesleri dizin, 200 derecedeki fırında 25 dakika pişirip sıcak sıcak servis yapın.