



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZAR KEYFİ

Elif Korkmazel

3 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı ılık süt
İç i için:
50 gram beyaz peynir
50 gram kaşar peynir
10 adet zeytin
4 sivri biber
1 çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı salça
Kekik

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 i için dilediğiniz malzemeyi kullanılabılırsınız. Dinlenmiş hamurları elinizle ya da merdaneyle açın. Süt, salça ve kekik karışımını üzerine sürüp iç malzemeyi ortasına yerleştirin. Rendelenmiş peynirleri üzerine serpin. 200 derecede, 25 dakika kadar pişirin.