



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALAMLI KAŞARLI PİDE

4 su bardağı un
Yarım paket yaş maya
2 çay bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
Tuz
Su
İç harcı için:
200 g kaşar peyniri
100 g AYTAÇ ETLİ DANA SALAM
Üzeri için;
Tereyağı

- 1 Unu karıştırma kabının içine alın ve ortasını açın.
- 2 Yaş mayayı ortasına koyun ve 1 çay bardağı ılık sütü ilave edin. Yaş mayayı karıştırarak çözdürün.
- 3 Yavaş yavaş kenardaki unları ilave ederek yoğurun.
- 4 1 çay bardağı süt, sıvıyağ, tuz, biraz su ekleyin ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. 20 dakika dinlendirin.
- 5 Hamurdan bezeler kopartın ve tatlı tabağı büyüklüğünde açın.
- 6 İç harcı için, kaşar peyniri ve AYTAÇ ETLİ DANA SALAM 2'yi doğrayın.
- 7 Hamurun baş kısmına iç harcı serpin ve kenarlarını içe doğru kapatın. Rulo şeklinde sarın ve yağlanmış tepsiye dizin.
- 8 Tepside mayalanması için biraz daha dinlendirin. Üzerine yumurta sarısı sürün.
- 9 Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirin.
- 10 Fırından çıkardıktan sonra pidenin üzerine tereyağı sürün ve servis yapın.

