



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALAMLI PİDE

Malzemesi:

500 gram un
250 gram margarin
40 gram yaş maya
4 adet yumurta
1 küçük bardak süt
250 gram halk salamı

Hazırlanışı:

Mayayı süt ile beraber bir tencere içinde ezin. Unu ve yağ mayaya katarak üzerine üç yumurta karın. Tuz da koyarak iyice yoğurun. Sonra tencerenin ağzını kapatın. Ilık bir yerde kabarmaya kadar bekletin. Tencereden taşacak derecede kabaran hamuru hamur tahtasına alın. İki yumurta büyüklüğünde parçalara ayırarak bu parçaları iki avuç arasında yuvarlayın. Sonra hafifçe tahtayı unlayarak bir parmak inceliğinde oval olarak açın. Salamları dörde doğrayın. Hamurları önce biraz pişirin. Fırından almadan bir kaç dakika önce küçük küçük kesilmiş salamları üzerine koyun. Bir kaç dakika daha fırında tutun ve çıkarın.

[ML® Kaşarlı Pide için tıklayın](#)