



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEKERLİ PİDE

Hamuru için;  
4 su bardağı un  
Yarım paket yaş maya  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar su  
İçi için;  
Tuzsuz beyaz peynir  
Toz şeker  
Sıvı yağ

İçi için, peynir ezilir, yeteri kadar şeker ve sıvı yağ eklenerek karıştırılır.  
Un, tuz, eritilmiş yaş maya, alabildiği kadar suyla yoğurulur, yumuşak bir hamur elde edilir, üzeri streçlenerek yarım saat mayalanmaya bırakılır.  
Mayası gelen hamurlar birkaç pazyaya ayrılır, her pazyı oklava yardımıyla oval bir şekilde açılır, kenar kısımları 1 santim üzerine katlanır.  
Üzerine peynirli iç yerleştirilir.  
200 derecelik fırına verilir, hamuru ve peynir kızarana kadar pişirilir sıcak olarak servis yapılır.

