



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOSİSLİ PİDE

Malzemesi:

500 gram un

250 gram margarin

40 gram yaş maya

4 adet yumurta

1 küçük bardak süt

İçerik için:

4 adet sosis

1 çorba kaşığı margarin

Yarım çorba kaşığı salça

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. 4 adet sosisi küçük küçük doğrayın. Buna bir çorba kaşığı margarin ile 1/2 çorba kaşığı salça katın. Biraz su ilave ettikten sonra pişirin. Soğuduktan sonra sosileri hamurun ortasına yerleştirin yanlarına doğru yayın. Sonra hamurun kenarlarını pide şeklinde kapatın. Üçer parmak ara ile yağlanmış tepsiye dizin. Ilık bir yerde yarım saat bekletin. Üzerine yumurta sarısı sürerek orta hararetili fırında yarım saat pişirin. İçlerine biraz yağ sürerek servis yapın.

[ML® Kaşarlı Pide için tıklayın](#)