



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU KIR PİDESİ

Hamuru için:

2 su bardağı ılık su

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı şeker

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 paket toz maya

Alabildiği kadar un:

İçi için:

Yarım kantal sucuk

2 su bardağı kaşar peyniri rendesi

Hamur için, bir kapta su, tuz, şeker ve sıvı yağ karıştırılır, üzerine maya ile karıştırmış bir miktar un ilave edilir ve alabildiği kadar un ilave edilerek yoğrulur.

Sert olmayan bir hamur elde edilince üzeri kapatılarak 15 dakika dinlendirilir.

Dinlenmiş hamurdan limon kadar parçalar koparılıp bezeler yapılır.

Bezeler oklava ile uzunlamasına açılır, üzerine hamurun kabarmaması için çatalla hafif dokunarak delikler açılır.

Hazırlanan hamurların üzerine rendelenmiş yeteri kadar kaşar peyniri rendesi yayılır, kaşarın üzerine de bir sıra sucuk dilimleri dizilir.

Hamurun kenarları katlanarak tepsiye dizilir.

Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilerek kurutulmadan pişirilir.

