



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU PİDE

Hamuru için;
4 su bardağı un
Yarım paket yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar su
İçi için;
Yarım kantal sucuk
Rendelenmiş kaşar peyniri

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 pazı oklava yardımıyla oval bir şekilde açılır, kenar kısımları 1'er santim üzerine katlanır, üzerine dilimlenmiş sucuklar dizilir, 200 derecelik fırına verilir, sucuklar pişince üzerlerine kaşar peyniri serpilir, peynir eriyene kadar çok az daha fırında tutularak sıcak olarak servis yapılır.

