



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TENCEREDE PİDE

2 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 çorba kaşığı sıvı yağ

Üzeri için:

100 gr. sucuk  
50 gr. pastırma  
2 adet domates  
3 adet sivri biber  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Un, tuz ve sıvı yağ; ele yapışmayacak yumuşak bir hamur elde edene kadar su ilave edip yoğurun. Yapışmaz yüzeyli bir tencereyi sıvı yağ ile yağlayın. Hamuru elinizle açarak tencerenin içine yayın. Üzerine halka halka doğranmış sucuk, iri parçalara ayrılmış pastırma, dilimlenmiş domates ve kıyılmış biber yerleştirin. En üste rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Tencerenin kapağını kapatın ve ocağın üzerine oturtun. Kısık ateşte hamurun altı kızarana kadar pişirin.