



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI KARIŞIK PİDE

1 kg. un
20 gr. yaş maya
1 çay kaşığı toz şeker
1 su bardağı su
Tuz
İçerisi için: 200 gr. kavurma
16 dilim pastırma
1/2 kangal sucuk
2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
4 adet yumurta
2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı

Maya ve toz şekeri suda eritin. Un, tuz ve mayalı suyu, kulak memesinden yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini örtüp bir saat dinlendirin. Hamurdan portakal büyüklüğünde parçalar koparın. Her hamuru unlayarak yuvarlak açın. 200 derece fırında hafif kabaran kadar pişirin. Üstlerine iç malzemesini ilave edip her birinin üzerine yumurta kırın. Tekrar fırına verip üzerleri kızarana kadar pişirin. Üzerlerine tereyağı sürün.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 29.05.2023