



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## KARIŞIK PİDE



1 adet hazır ekmek hamuru  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
İçİ İçin;  
3 adet sosİs  
10 - 12 dilim salam  
15 - 20 dilim sucuk  
Üzerİ İçin;  
1 su bardağı rende kaşar  
1 adet yumurta  
Yarım çorba kaşığı yoğurt  
1 çorba kaşığı su

- # Fırından alınan ekmek hamuru zeytinyağı ile yoğrulur, 4 eşit parçaya ayrılır, 15 dakika dinlendirilir.
- # Bu arada sosİs, salam ve sucuk İnce İnce doğranır. Salam ve sucuğun her dilimi artı şeklinde 4 parçaya kesilir.
- # Dinlenen hamurlar, unlu zeminde, merdane yardımıyla oval şekilde açılır. Hamurun ortasına sosİs, salam, sucuk konur. Üzerine rende kaşar serpilir.
- # Kenarlarda boş kalan hamurlar, bir parmak eninde kapatılır, uçları sıkırlarak birleştirilir. Üzerine yumurta, yoğurt, su karışımı sürülür.
- # 4 pidenin yapımı tamamlanınca yağlanmış fırın tepsisine aralıklı yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

**Not:** Pide hamuru evde de hazırlanabilir. Bunun için yarım kg. un, 1 paket instant maya, 2 çorba kaşığı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı tuz ve alabildiği kadar ılık su bütünleşene kadar yoğrulur, yarım saat dinlendirilir.