KAŞARLI PİDE

4 Su bardağı un
1 Kibrit kutusu kadar yaş maya
1,5 Su bardağı ılık su
2 Adet kesme şeker
1 Çay bardağı sıvıyağ
1,5 Tatlı kaşığı tuz
İçi İçin;
5 Su bardağı taze kaşar rendesi
3 Adet yumurta
1 Su bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvıyağ

Yoğurma kabına yaş maya, ılık su, kesme şeker konur, maya ve şeker eriyene kadar karıştırılır.
Üzerine belirtilen unun yarısı, sıvıyağ ve tuz eklenir, yoğurmaya başlanır.
Kalan un yoğurdukça eklenerek, yumuşağa yakın hamur yapılır.
Hamurun üzeri kapatılır, en az 1 saat kabarması için beklenir.
Bu arada pidenin içi hazırlanır. Kaşar peyniri çukur bir kaba rendelenir üzerine yumurtalar kırılır, süt ve sıvıyağ eklenir, bütün malzemeler birbirine geçene kadar karıştırılır.
Dinlenen hamur bir kaç kez çevrilerek yoğrulur. 8 adet parçaya bölünerek pazı yapılır.
Her pazı parçası merdane yardımıyla, uzun şekilde ve yarım santim kalınlığında, servis tabağı büyüklüğünde açılır.
Hazırlanan iç, açılan pide hamurunun şekline göre yayılır. (gerekirse parmak uçları ıslatılır)
Pidenin kenarları ve uç noktaları 2 cm. kalınlığında kıvrılır.
Unlanmış fırın tepsisine konur. Önceden bir hayli kızdırılmış 230 derecedeki fırına sürülür.
Üzeri pembeleşince pişmiş demektir.
3 - 4 parçaya dilimlenerek servis tabaklarına alınır. Sıcak olarak ikram edilir.

Not: Kaşarlı pide hamurun ölçüleri ile, değişik içler hazırlanarak pide yapılabilir. İçi görünmeyacek şekilde hazırlanan pideye kapalı pide denir.