



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

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
İçerik için;
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. İç görünmeyecek şekilde hazırlanan pideye kapalı pide denir.