



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

## SUCUKLU PİDE



1 paket instant maya  
1 tatlı kaşığı şeker  
2 tatlı kaşığı tuz  
2 su bardağı ılık su  
4 çorba kaşığı ayçiçek yağı  
İçi için:  
1 küçük kangal sucuk  
4 adet biber  
4 adet domates  
1 küçük paket taze kaşar  
2 adet yumurta  
1 çay bardağı süt  
Yarım tatlı kaşığı tuz  
Üzeri için:  
4 çorba kaşığı su  
2 tatlı kaşığı un

- # Önce hamur hazırlanır. Bir avuç kuru un, instat maya ve şeker iyice karıştırılır. Üzerine sıvıyağ, su tuz ve yumuşak bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun üzeri kapatılır. Ilık bir ortamda en az yarım saat mayalandırılır.
- # Bu arada sucuk daire şeklinde, ince doğranır. Domatesin kabuğu soyulmadan dilimlenir. Biber de iri doğranır.
- # Derin bir kabın içine kaşar rendelenir. Üzerine süt, yumurta, tuz ve süt eklenir, karıştırılır.
- # Mayalanan hamur 8 eşit parçaya bölünür.
- # Her parça unlu zeminde merdaneyle 1,5 karış boyunda, 1 karış eninde, oval şekilde açılır.
- # Yüzeyine önce kaşarlı karışım sürülür. Sonra sırasıyla sucuk, biber ve domates döşenir.
- # Kenarları 1 parmak eninde katlanır. Uçları sıkıştırılarak kayık şekli verilir.
- # Üzerine fırçayla un, su karışımı sürülür. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsinine yerleştirilir.
- # Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

**Not:** Bu tarz pideler daha çok Karadeniz bölgesinde hazırlanır.