

Kasarli Pide

Malzemeler

Hamur icin:

Yarim kg un

Su

Tuz

1 kibrit kutusu buyuklugunde yas maya

1 yumurta sarisi

Ic malzemesi:

Rendelenmis kasar peyniri

Yumurta

Tuz

Yapilisi

Un, su tuz ve mayadan hamur yogrulur.30-40 dakika kadar mayalanmasi beklenir. Hamurdan yumrugumuzdan biraz kucuk bezeler koparilir.Oval olacak sekilde hamur acilir. Acilan hamurun kenarlari bir cm kadar ice dogru kivrilir.Rendelenmis kasar bolca koyulur.Ustune yumurta kirilip hafifce dagitilir.Yumurtanin ustune biraz tuz ekilir.Yaglanmis firin tepsisine yerlestirilir.Onceden 250 derece iyice isitilmis olan firina verilir.Yaklasik 10-15 dakika da uzeri pembelesene kadar pisirilir.Firindan cikar cikmaz kenar kisimlarina yag surulup, buyukce bir torbaya koyulur.(Kuru degilse posete koymaniza gerek yok) Posetin icinde istenilen yumusakliga erisince dilimleyip servis yapabilirsiniz.AFIYET OLSUN:)