

Bafra Pidesi

Toplam 50 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~298 kcal

Açılış 5/10

Bafra pidesi, uzun kapalı formu ve kıymalı ile Samsun'un en tanınmış hamur işlerinden biri olup ince kabuğu sayesinde çabır 15 dakikadır.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Un
- 250 ml Su
- 1 paket Instant maya

İç için

- 250 gr Kıyma
- 1 adet Kuru soğan
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılı

- Un, su ve mayayla hamur yoğurup mayalandırın.
- Kıyma soğan, karabiber ve tuzla iç harc hazırlayın.
- Hamuru uzun açığı yerleştirerek kapalı pide formu verin.
- Bafra pidesini 220°C fırında 15 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

İç harcı sulu bırakmamak için pidenin tabanını ıslatın.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip yanında ayran ve turşuyla fırında sıcak olarak servis olun.

Alerjenler

Gluten