

Biberli Katık Pidesi

Toplam 34 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~242 kcal

Açlık bar 5/10

Adıyaman biberli katık pidesi, ince hamuru biberli yoğurtlu harçla fırınlayarak elde edilen, hafif ekşili ve kahvaltıya uygun bir pide çeşitidir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 1 su bardağı Yoğurt
- 2 adet K1rm biber
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Un ile yoğurdu karıştırılarak hafif yapışan bir hamur oluşturun.
2. Hamuru 15 dakika dinlendirin, bu sırada k1rm biberi ince doğrayın.
3. Biberi zeytinyağıyla karıştırılarak benzeri bir üst malzeme hazırlayın.
4. Hamuru oval açın biberli karışım sürün ve 230°C fırında pişirin.
5. Pideyi kenarları kızarana kadar 10-12 dakika pişirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Katık harcını b1rakmamak için pidenin tabanını ıslatın.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip yanında ayranla pidenin sıcak halini hemen servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt