

Bursa Cantik Pide

Toplam 85 dk

Hazırlama 65 dk · Pişirme 20 dk

8 kişilik

Zor

~415 kcal

Açılış 6/10

Cantik mayalı hamuru küçük yuvarlak pideler gibi açılarak mayalı bezeli harçla fırınlanır. Bursa sokak lezzetidir.

Malzemeler

- 5 su bardağı Un
- 2 su bardağı 111 su
- 0.5 çay bardağı Süt
- 1 paket Instant maya
- 1 adet Yumurta akı
- 350 gr Dana kıyma
- 2 adet Soğan
- 4 adet Yeşil biber
- 2 adet Domates

Yapılışı

1. Maya, 111 su, süt ve şekeri 5 dakika bekletin.
2. Un, tuz, yumurta akı ve mayalı karışımı yumuşak hamur yoğurun.
3. Hamuru 45 dakika mayalandırın.
4. Kıyma doğranmış soğan, biber, domates ve baharatları karıştırın.
5. Hamuru bezelere ayırıp tası çukur küçük pideler açın.
6. Kıymalı harçları kenarlara yumurta sarısını sürün.
7. Cantikları 200°C fırında 18-20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kenarları yüksek bırakarak suyunu hamurun içinde tutar.

SERVİS ÖNERİSİ

Fırında pişirilen ve köz biberle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta