

Bursa Cantık

Toplam 44 dk

Hazırlama 28 dk · Pişirme 16 dk

6 kişilik

Orta

~298 kcal

Açılış 5/10

Bursa cantık kenarları hafif kalın, ortası küçük hamurların kıyma ile harçla fırınlağıdır. Kent fırınlarındaki sıcak alıncı bir pide çeşididir.

Malzemeler

Hamur için

- 3.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı Instant maya

İç için

- 250 gr Kıyma
- 1 adet Kuru soğan
- 80 gr Kaşar peyniri

Yapılışı

1. Hamuru yoğurup 20 dakika mayalandırın.
2. Kıyma ve soğan karıştırıp hazırlayın.
3. Hamurları açıp harçlerleştirin, isterseniz kaşar serpip 220°C fırında 6 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamurun ortasını ince bir kenarları yaklaşık 1 santim yüksek toplamak cantığın karakteristik formunu verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanına ayranla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt