

Tokat Çökelekli Pide

Toplam 39 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~256 kcal

Açılış 5/10

Tokat çökelekli pide, ince açılmış hamurun çökelek ve yeşillikle doldurulduğu, taş fırında sürede pişen hafif ama iştahlı bir Anadolu pidesidir.

Malzemeler

Hamur için

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

İç için

- 200 gr Çökelek
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Hamuru yoğurup 20 dakika dinlendirin.
2. Çökelek, maydanoz ve zeytinyağı karıştırılarak harc hazırlayın.
3. Hamuru ince açılıp yerleştirin ve pideyi 220°C fırında 14 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

İç harc fazla sulu bırakmamak için pidenin tabanını gevrek çikmasın diye yağlayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip ayrı ayrı servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt