

Düzce Mancarlı Pide

Toplam 70 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 16/10

Mancarlı pide, Karadeniz mancarlı veya pazlı soğanlı ç harç yapılmayan hamurla kapatan Düzce usulü otlu pidedir.

Malzemeler

- 4 su bardağı un
- 1.5 su bardağı tuzlu su
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 700 gr Mancar veya pazlı
- 2 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı pul biber

Yapılışı

1. Un, su, maya ve tuzla yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru 35 dakika mayalandırın.
3. Mancarlı kayıncı doğrayın.
4. Soğan yağda 6 dakika yumuşatın.
5. Mancar ekleyip 8 dakika suyunu çektirin ve harcı soğutun.
6. Hamuru açıp harcı yerleştirin ve kenarları kapatın.
7. Pideleri 210°C fırında 18-20 dakika pişirip tereyağı sürün.

PÜF NOKTASI

Mancar harcını soğutmak hamurun içten ısınmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Fırında pişirdikten sonra tereyağı sürüp ayran ve turşuyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt