

Enginarlı Domatesli Pide

Toplam 36 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~254 kcal

Manisa usulü enginarlı domatesli pide, ince hamuru enginar ve domatesle buluşturarak hafif, parlak ve fırın kokulu bir hamur işi çikarır.

Malzemeler

- 2 su bardağı un
- 4 adet Enginar kalbi
- 2 adet Domates
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Unu 1 çay kaşığı tuz ve 1 su bardağı suyla yoğurun, 30 dakika dinlendirin.
2. Enginar kalplerini ince dilimleyip limonlu suya bırakın. Domatesleri küçük küp doğrayın.
3. Hamuru oval açın. Kenarları yukarıya doğru çekin. Üzerine domates ve enginarı yayın. Zeytinyağı gezdirin.
4. Önceden 220°C ısıtılmış fırında 18 dakika kenarlar altın olana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Domatesi çekirdeklerini alarak kullanmak pidenin ortasını bulmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

İlginç servis edin.

Alerjenler

Gluten