

# Çarşamba Kapalı Pide

Toplam 45 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~318 kcal

Açılış 5/10

Çarşamba kapalı pide, Samsun'un bereketli ovasındaki mayıta da peynirli içi hamurun içine kapatılarak pişen, elde yenmesi kolay bir Karadeniz pidesidir.

## Malzemeler

### Hamur için

- 4 su bardağı Un
- 1.3 su bardağı Su

### İç için

- 250 gr Kıyma
- 1 adet Kuru soğan
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. Hamuru yoğurup 20 dakika dinlendirin.
2. Kıyma soğan ve baharatla iç harcını hazırlayın.
3. Hamura iç koyup kapatarak pideleri 220°C fırında 15 dakika pişirin.
4. Çarşamba Kapalı Pide fırında 1-2 dakika kızanlar için 2-3 dakika bekletin.
5. Çarşamba Kapalı Pide parçalarını servis tabağına alıp sıcak olarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

İç harcını önceden soğutmak pidenin tabanına hamur bırakmadan kapatmayı kolaylaştırır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip ayrı ayrı sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten