

Kaşarlı Biberli Pide

Toplam 34 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 5/10

Tekirdağ usulü kaşarlı biberli pide, yumuşak hamuru kapy biber ve kaşarla buluşturarak kızartılarak servis edilir. Paylaşılabilir.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 180 gr Kaşar peyniri
- 2 adet Kapy biber
- 0.8 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Hamuru oval açılışta yerleştirin.
- Üzerine doğranmış biber ve kaşar eşit yayın.
- Kenarları için pide formu verin.
- Pideyi 200°C fırında 15-18 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Biberi önceden 3 dakika çevirmek pidenin orta kısmını kızartmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip sıcak servis edin, yanında ayran ya da çay sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt