

Kaşarlı Kapyalı Pide

Toplam 34 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~282 kcal

Açılış 5/10

Bursa usulü kaşarlı kapyalı pide, yumuşak hamuru kapyalı biber ve kaşarla buluşturarak kenarları sade ve sıcak bir hamur işi çıkarır.

Malzemeler

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

Yapılışı

1. Hamuru oval açılı pişirme tepsisine alın.
2. Üzerine doğranmış kapyalı biber ve kaşarlı yayın.
3. Kenarları toparlayıp pide şeklini verin.
4. Kaşarlı Kapyalı Pide 200°C fırında 15-18 dakika, kenarları kızarana kadar pişirin.
5. Kaşarlı Kapyalı Pide parçalarını servis tabağına alıp sıcak olarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Kapyalı biberi önceden kızartarak pidenin ortasını ısıtmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip sıcak servis edin, yanında ayran ve turşu sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt