

Kayseri C1v1kl1s1

Toplam 127 dk Hazırlama 65 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Zor ~620 kcal Açılış 17/10

Kayseri c1v1kl1s1, mayalı hamura elde kıyılan et, soğan, biber ve domatesli sulu harç yayılarak fırında pişirilen Develi pidesidir.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Un
- 310 ml Ilık su
- 5 gr Instant maya
- 10 gr Tuz
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

İç harç için

- 500 gr Dana kuşbaşı
- 80 gr Kuyruk yağı
- 2 adet Kuru soğan
- 3 adet Yeşil biber
- 2 adet Domates
- 1 tatlı kaşığı Pul biber
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Un, ılık su, maya, tuz ve zeytinyağıyla yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru 45 dakika mayalandırın.
3. Dana eti ve kuyruk yağını küçük küçük doğrayın.
4. Soğan, biber ve domatesi ince doğrayın, pul biber ve karabiberle karıştırın.
5. Hamuru 4 bezeye ayırıp uzun ince pide şeklinde açın.
6. C1v1kl1s1 harç hamurun üstüne ince yayın.
7. Pideri 250°C fırında 10 ila 12 dakika pişirin.
8. Üstüne maydanoz serpip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti zırlaya bıçakla küçük doğramak harçta dinlenen c1v1kl1s1 kuyuyu kıymaya göre daha iyi verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Maydanoz, sumak, soğan ve ayranla fırında 1 kaç 1 km servis edin.

Alerjenler

Gluten