

Ordu Yağlı Pidesi

Toplam 118 dk

Hazırlama 65 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~610 kcal

Açılış 7/10

Ordu yağlı pide mayalı pide hamurunu k1ymalı veya peynirli içle yarım biçimde pişiren, üstüne yumurta k1r1labilecek karadeniz pidesidir.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 20 gr Yaş maya
- 1.5 su bardağı Ilık su
- 450 gr Dana k1yma
- 2 adet Kuru soğan
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 4 adet Yumurta
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Yaş maya ve ılık suyu 5 dakika bekletin.
2. Un, tuzun yarısını ve mayalı suyla elastik hamur yoğurun.
3. Hamuru 40 dakika mayalandırın.
4. K1ymayı doğranmış soğan, karabiber ve kalan tuzu karıştırın.
5. Hamuru 4 bezeye ayırıp uzun oval açın.
6. K1ymayı ortaya yayıp kenarları ince k1v1 uçları kapatın.
7. Pidelere 230°C fırında 12 dakika pişirin.
8. Ortalarını yumurta k1r1p 5 dakika daha pişirin, fırından çıkarıp tereyağı sürün.

PÜF NOKTASI

Kenarları ince k1v1rmak pidenin ortasını kurutmadan taş fırında k1v1kusu verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Tereyağı sürüp dilimleyin, yanlarında şurşu ve ayranla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt