

Peynirli Fındıklı Pide

Toplam 36 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~284 kcal

Düzce usulü peynirli fındıklı pide, ince hamuru beyaz peynir ve fındıkla oluşturarak çit bir hamur işi yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 150 gr Beyaz peynir
- 0.3 su bardağı Kırık fındık
- 2 yemek kaşığı Yoğurt
- 1 adet Yumurta sarısı

Yapılışı

1. Hamuru yoğurup 15 dakika dinlendirin.
2. Peynir ve fındık karıştırıp hamura yayın.
3. Pideleri 220 derecede 14 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

İç harc toğuk kullanmak pidenin tabanını ısıtmadan pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş

Yumurta