

# Tekirdağ Peynirli Soğan Pidesi

Toplam 42 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~236 kcal

Açılış 5/10

Tekirdağ peynirli soğan pidesi, ince hamuru soğan ve beyaz peynirle doldurarak fırında pişirilen yumuşak içli, kenarları kızgın bir pide çikarır.

## Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 1 çay kaşığı Kuru maya
- 2 adet Soğan
- 150 gr Beyaz peynir
- 1 adet Yumurta

## Yapılış

- Unu maya ve tuzla yoğurup yumuşak hamur hazırlayın. 10 dakika dinlendirin.
- Soğanları ince doğrayın tavada 5 dakika yumuşatın.
- Soğuyan soğan beyaz peynir ve yumurta ile karıştırıp harç hazırlayın.
- Hamuru küçük oval açıp harç yerleştirin, kenarları kızdırin.
- Pideleri önceden 200°C 15-20 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Soğanı önceden sotelemek pidenin içini sulandırmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pideyi sıcak servisin, yanına mayran ve turşu biber koyun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta