

Peynirli Soğanlı Tahinli Pide

Toplam 36 dk Hazırlama 18 dk · Pişirme 18 dk 6 kişilik Orta ~272 kcal

Sakarya usulü peynirli soğanlı tahinli pide, ince hamuru tatlı soğan, peynir ve tahinle buluşturarak yoğun aromalı bir ferahlatıcı kurur.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 2 adet Soğan
- 150 gr Beyaz peynir
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 0.8 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Kuru maya

Yapılışı

1. Unla yumuşak hamur yoğurup 30 dakika dinlendirin.
2. Soğanı ince doğrayın tahin ve beyaz peynirle iç harç yapın.
3. Hamuru oval açıp iç harcı yüzeye yayın.
4. Pideri 230°C fırında 10-12 dakika kadar pişirin.
5. Pideri sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Soğanı hafif çevirip kullanmak pidenin içinde tatlı bir derinlik verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Pideyi 11 kuru, yanına domates dilimleri ve çay koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Susam