

P1rasalı Misirli Pide

Toplam 38 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~262 kcal

Samsun usulü p1rasalı misirli pide, ince hamuru p1rasalı ve peynirle buluşturarak k1tkenarlı yumuşak içli ve güçlü bir hamur işi sunar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı M1s1r unu
- 3 adet P1rasa
- 150 gr Beyaz peynir

Yapılış

1. Un ile m1s1r ununu az suyla yoğurup yumuşak hamur hazırlayın. 15 dk dinlendirin.
2. P1rasaları ince doğrayın. Tavada 5-6 dakika çevirerek suyunu çekirin.
3. Soğuyan p1rasaları beyaz peyniri karıştırıp harc hazırlayın.
4. Hamuru iki oval parçaya açın. İç harcı ortasına yayın. Kenarları katlayın.
5. Fırın 220°C'ye ısıtıp pideleri sıcak tepsiye dikkatle yerleştirin.
6. Pideleri kenarları kızarana kadar 16-18 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

P1rasaları önceden 5 dakika çevirip suyunu azaltmak pidenin tabanını kuru tutar.

SERVİS ÖNERİSİ

Pideyi 11 tane k1r, yanına mayran ve domates dilimleri koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt