

Samsun Bafra Pidesi

Toplam 73 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Zor

~510 kcal

Açılış 16/10

Bafra pidesi, ince uzun mayalı hamuru kavrulmuş kıyma ile kapatılır. Pişiren, üstü tereyağlı Samsun pidesidir.

Malzemeler

- 5 su bardağı Un
- 2 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 450 gr Dana kıyma
- 3 adet Soğan
- 4 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Un, su, maya ve tuzla pürüzsüz hamur yoğurun.
2. Hamuru 35 dakika mayalandırın.
3. Kıymayı tavada 7 dakika rengi dönene kadar kavurun.
4. Soğan, tuz ve karabiberi ekleyip 8 dakika pişirin.
5. Hamuru uzun ince açıp soğumuş iç harcı ortaya yayın.
6. Kenarları üstte birleştirip pideleri kapatın.
7. 220°C fırında 12-15 dakika pişirip tereyağı sürün.

PÜF NOKTASI

İç harcı soğutarak koymak hamurun kapanmasını engeller.

SERVİS ÖNERİSİ

Pideyi fırında 1 kaşık tereyağıyla alt parçaya kesin.

Alerjenler

Gluten

Süt