

Tahinli Peynirli Pide

Toplam 38 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~304 kcal

Tekirdağ usulü tahinli peynirli pide, ince hamuru beyaz peynir ve tahinle buluşturarak tatlı tuzlu dengesi kuran bir fırın işidir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 160 gr Beyaz peynir
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 1 yemek kaşığı Susam

Yapılış

1. Hamuru yoğurup 20 dakika dinlendirin.
2. Hamuru oval açıp peynir ve tahini ortasına yayın.
3. Pideyi 220 derecede 14 dakika pişirip susam serperek servis edin.

PÜF NOKTASI

Tahini pidenin ortasına sürmek kenarlarını gevrek kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Susam serperek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Susam