

# Tekirdağ Tulumlu Domates Pidesi

Toplam 38 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~258 kcal

Açılış 15/10

Tekirdağ tulumlu domates pidesi, domatesi tulum peyniriyle birleştirerek ince hamurda tuzlu ve sulu dengeli bir pide sunar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 2 adet Domates
- 120 gr Tulum peyniri
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.8 su bardağı Su

## Yapılış

1. Hamuru yoğurup 10 dakika dinlendirin.
2. Domates ve peyniri hamurun üstüne yayın.
3. 220°C fırında 12 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Domatesin çekirdek kısmını çıkarmak pidenin tabanını ıslatmamasına yardımcı olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tabakta küçük kaselerde veya ayrı bölümlerde sunun; yanında limon dilimi, taze ekmek ve bir kase zeytin yerleştirin.

## Alerjenler

Gluten

Süt