

Hatay Zahterli Domatesli Pide

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~244 kcal

Açılış 15/10

Hatay zahterli domatesli pide, domatesi zahterle kokulandırılarak hamurda canlı ve güçlü bir Akdeniz pidesi çıkarır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 3 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Zahter
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.8 su bardağı Su

Yapılış

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

PÜF NOKTASI

Domatesi fazla sulu bırakmamak için pidenin tabanına evrek tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük cam kaselerde tabağı ortasına yerleştirip etrafına közlenmiş sebze dilimleri dizin.

Alerjenler

Gluten

Susam