

Bafra Pidesi

Toplam 90 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~298 kcal

Açılış 5/10

Bafra pidesi, uzun kapalı formu ve kıymalı ile Samsun'un en tanınan hamur işlerinden biri olup ince kabuğu sayesinde çabır 15 dk.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Un
- 250 ml Su
- 1 paket Instant maya

İç için

- 250 gr Kıyma
- 1 adet Kuru soğan
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılı

- Un, su ve mayayla hamur yoğurup pürüzsüz hale getirin.
- Hamuru 45 dakika mayalandırıpide fırında serleşmesin.
- Kıyma soğan, karabiber ve tuzla iç harc hazırlayın.
- Hamuru uzun açılıpçi ince şerit halinde yerleştirin.
- Kenarları kapatıpideyi uzun ve kapalı formda şekillendirin.
- 220°C fırında 15 dakika pişirin.
- Fırında 1 kntereyağı sürüp dilimleyin.

PÜF NOKTASI

İç harcı b1rakmamalıpidenin tabanını tutar.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip yanlarında ayran ve turşuyla fırında 1 kaçık mazunun.

Alerjenler

Gluten

Süt