

Biberli Katık Pidesi

Toplam 34 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~242 kcal

Açılış 5/10

Adıyaman biberli katık pidesi, ince hamuru biberli yoğurtlu harçla fırınlayarak lezzetli, hafif ekşili ve kahvaltıya uygun bir pide çikarır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 1 su bardağı Yoğurt
- 2 adet K1rm tuz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 1 tatlı kaşığı Susam
- 0.8 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Un, 11 su bardağı, maya ve tuzla pide hamurunu 8 dakika yoğurun.
2. Hamuru 25 dakika mayalandırıp pide kenar fırında ha iyi kabarsın.
3. Katık biber salçası zeytinyağı susam ve baharat karıştırın.
4. Hamuru oval açıp katık harcı ince tabaka halinde yayın.
5. 220°C fırında 14 dakika taban kızarıncaya kadar pişirin.
6. Pideyi sıcak dilimleyin ve yanlarında ayranla servis edin.

PÜF NOKTASI

Katık harcını sululu b1 rakmamalı pidenin tabanını ıslatır.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip yanlarında ayranla pidenin sıcak halini hemen servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Susam