

Bursa Cantık Pide

Toplam 130 dk Hazırlama 65 dk · Pişirme 20 dk 8 kişilik Zor ~415 kcal Açılış 16/10

Cantık mayalı hamuru küçük yuvarlak pideler gibi açılır. Kıymalı bezeli harçla fırınlanır. Bursa sokak lezzetidir.

Malzemeler

- 5 su bardağı Un
- 2 su bardağı ılık su
- 0.5 çay bardağı Süt
- 1 paket Instant maya
- 1 adet Yumurta akı
- 350 gr Dana kıyma
- 2 adet Soğan
- 4 adet Yeşil biber
- 2 adet Domates
- 1 tatlı kaşığı Şeker
- 1 adet Yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Maya, ılık su, süt ve şekeri 5 dakika bekletin.
2. Un, tuz, yumurta akı ve mayalı karışımı yumuşak hamur yoğurun.
3. Hamuru 45 dakika mayalandırın.
4. Kıyma doğranmış soğan, biber, domates ve baharatları karıştırın.
5. Hamuru bezelere ayırıp tava üzerine küçük pideler açın.
6. Kıymalı harçları naylon kenarlara yumurta sarısı sürün.
7. Cantıkları 200°C fırında 18-20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kenarları yüksek bir kâğıdı suyunu hamurun içinde tutar.

SERVİS ÖNERİSİ

Fırında sıcak olarak ve köz biberle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta