

Bursa Cantık

Toplam 44 dk

Hazırlama 28 dk · Pişirme 16 dk

6 kişilik

Orta

~298 kcal

Açılış 5/10

Bursa cantık kenarları hafif kalın, ortası küçük hamurların kıymalı harc ile fırınla doldürülen fırınlar için ideal sıcak alınamıyuru bir pide çeşididir.

Malzemeler

Hamur için

- 3.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı Instant maya

İç için

- 250 gr Kıyma
- 1 adet Kuru soğan
- 80 gr Kaşar peyniri
- 1 adet Domates
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Un, su, maya ve tuzu 8 dakika yumuşak hamur olana kadar yoğurun.
2. Hamuru 20 dakika mayalandırın bezeler kolay açılabilir.
3. Kıyma soğan, domates, tuz ve karabiberi sulu kalacak şekilde karıştırın.
4. Hamurları küçük oval açarak kıymalı harc ile ortalarını mayalayın.
5. Cantıkları 220°C fırında 16 dakika kenarları kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamurun ortasını ince bir kenarları yaklaşık 14 santim yüksek toplamak cantının karakteristik formunu verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında ayranla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

