

Tokat Çökelekli Pide

Toplam 39 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~256 kcal

Açılış 15/10

Tokat çökelekli pide, ince açılmış hamurun çökelek ve yeşillikle doldurulduğu, taş fırında kısa sürede pişen hafif ama iştahlı bir Anadolu pidesidir.

Malzemeler

Hamur için

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı instant maya

İç için

- 200 gr Çökelek
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. 3 su bardağı un, 1 su bardağı ılık su ve mayayı 5 dakika yoğurun.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirin, yüzeyi kapalı şekilde kurumasını önlemek için örtün.
3. 200 gr çökelek, yarım demet maydanoz ve zeytinyağı karıştırın.
4. Hamuru ince oval açılıp harcın ortasına koyulmuş kenarları pide gibi kıvrımlı yapın.
5. Pideyi 220°C sıcak fırında 10 dakika pişirin, kenarları kızarsın.
6. Pideyi 3 dakika dinlendirip dilimleyin, çökelek buharlanmasını önlemek için sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

İç harc fazla sulu bırakmama pidenin tabanını gevrek çikması için önemlidir.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip ayrı ayrı sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt