

# Düzce Mancarlı Pide

Toplam 105 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 16/10

Mancarlı pide, Karadeniz mancarı veya pazı soğanlı ç harç yapılı mayalı hamurla kapatan Düzce usulü otlu pidedir.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Ilık su
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 700 gr Mancar veya pazı
- 2 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Un, su, maya ve tuzla yumuşak hamur yoğurun.
- Hamuru 35 dakika mayalandırın.
- Mancarı kayıncı doğrayın.
- Soğanı yağda 6 dakika yumuşatın.
- Mancarı ekleyip 8 dakika suyunu çekirin ve harcı soğutun.
- Hamuru açılıncı yerleştirin ve kenarları kapatın.
- Pideleri 210°C fırında 18-20 dakika pişirip tereyağı sürün.

### PÜF NOKTASI

Mancarı soğutmak hamurun içten ısılanmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Fırında pişirdikten sonra tereyağı sürüp ayran ve turşuyla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

