

Enginarlı Domatesli Pide

Toplam 36 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~254 kcal

Açılış 5/10

Manisa usulü enginarlı domatesli pide, ince hamuru enginar ve domatesle buluşturarak hafif, parlak ve fırında kokulu bir hamur işi çıkarır.

Malzemeler

- 2 su bardağı un
- 4 adet Enginar kalbi
- 2 adet Domates
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 0.8 su bardağı ılık su
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Mayalı pide hamurunu bezelere ayırıp 15 dakika dinlendirin.
2. Enginarı ince dilimleyin, domatesin fazla suyunu süzün.
3. Hamuru uzun açıp yüzeye zeytinyağı sürün.
4. Enginar ve domatesi hamura ince yayın kenarları kapatın.
5. Pideyi 220°C fırında 18 dakika pişirin, taban hamur olsun.

PÜF NOKTASI

Domatesi çekirdeklerini alarak kullanmak pidenin ortasında bulunmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Enginarlı domatesli pideyi uzun dilimleyip enginar kalpleri ezilmeden tahta servis tahtasına alın.

Alerjenler

Gluten