

# Çarşamba Kapalı Pide

Toplam 45 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~318 kcal

Açılış 15/10

Çarşamba kapalı pide, Samsun'un bereketli ovasındaki yemyeşil da peynirli içi hamurun içine kapatılarak pişen, elde yenmesi kolay bir Karadeniz pidesidir.

## Malzemeler

### Hamur için

- 4 su bardağı Un
- 1.3 su bardağı Su

### İç için

- 250 gr Kıyma
- 1 adet Kuru soğan
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

1. Başlangıç olarak hamuru yoğurup 20 dakika dinlendirin.
2. Kıyma soğan ve baharatla iç harcını hazırlayın.
3. Hamuru kapatırken kenarları parmak ucuyla bastırarak iç harç fırınlanmasını sağlar.
4. Hamura iç koyup kapatılarak pideleri 220°C fırında 15 dakika pişirin.
5. Tepsisini yağlayıp parçaları fırından çıkarın, sıcak hava aralarında geçirin.
6. Piştikten sonra 5 dakika bekletin, katları keserken ezilmesin.

### PÜF NOKTASI

İç harç önceden soğutmak pidenin tabanını hamur bırakmadan kapatmayı kolaylaştırır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip ayrı ayrı sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten