

# Kaşarlı Biberli Pide

Toplam 34 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 5/10

Tekirdağ usulü kaşarlı biberli pide, yumuşak hamuru kapy biber ve kaşarla buluşturarak kızartılarak servis edilir. Paylaşılabilir bir tarifdir.

## Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 180 gr Kaşar peyniri
- 2 adet Kapy biber
- 0.8 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

- Pide hamurunu unlu tezgahta ince oval açın.
- Biberleri ince doğrayıp kaşarla karıştırıp peynir erirken dolgu kenardan akmasını önleyin.
- Harcı hamurun ortasına yayın kenarları 2 cm içe kıvrıp kapatın.
- Pideyi 220°C fırında 16 dakika, kenar kızarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Biberi önceden 3 dakika çevirmek pidenin orta kısmını kızartmaz.

### SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip sıcak servis edin, yanında ayran ya da çay sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt