

Kaşarlı Kapyalı Pide

Toplam 34 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~282 kcal

Açılış 5/10

Bursa usulü kaşarlı kapyalı pide, yumuşak hamuru kapyalı biber ve kaşarla buluşturarak kenarları sade ve sıcak bir hamur işi olur.

Malzemeler

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

Yapılışı

1. Hamuru 2 oval parçaya açıp ortasını ince bırakın.
2. Kapyalı biberi küçük doğrayıp kaşarla harmanlayın.
3. Dolguyu hamura yayıp kenarları kapatıp peyniri fırından çıkarın.
4. 220°C fırında 16 dakika, hamur tabanına kadar pişirin.
5. 3 dakika dinlendirip dilimleyin, eriyen kaşar keserken toparlansın.

PÜF NOKTASI

Kapyalı biberi önceden kızartarak pidenin ortasını ısıtmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip sıcak servis edin, yanında ayran ve turşu sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt