

Kıymalı Pide

Toplam 98 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Zor

~560 kcal

Açılış 17/10

İnce hamur üzerine kıymalı harç yayılarak fırında pişirilen taş fırın lezzeti.

Malzemeler

Hamur için

- 4 su bardağı un
- 1.5 su bardağı ilıksu
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 1 tatlı kaşığı tuz

İç için

- 350 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 2 adet Domates
- 2 adet Yeşil biber
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 1 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

1. Un, ılık su, maya ve tuzu 8-10 dakika yoğurun.
2. Hamuru kapalı kaptaki 30 dakika mayalandırın.
3. Kıyma, ince doğranmış sebzeler, salça, maydanoz ve pul biberi karıştırın.
4. Hamuru 4 bezeye ayırıp uzun oval şekilde açın.
5. Harcı hamurun üzerine ince yayarak kenarları için kapatın.
6. 230°C fırında 15-18 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Harçsulu biberi rakmayarak domatesin fazla suyunu süzmek pidenin tabanını gevrek tutar.

SERVİS ÖNERİSİ

Limon, maydanoz ve ayranla servis edin.

Alerjenler

Gluten