

Konya Bıçak Arası

Toplam 109 dk Hazırlama 65 dk · Pişirme 14 dk 4 kişilik Zor ~640 kcal

Konya bıçak arası, ince kıymeli domates, biber ve mayalı hamurla taş fırında pişiren ince bir yöresel pidedir.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Un
- 310 ml Ilık su
- 5 gr Instant maya
- 10 gr Tuz
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

İç harç için

- 500 gr Dana kuşbaşı
- 2 adet Domates
- 3 adet Yeşil biber
- 1 adet Kuru soğan
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Un, ılık su, maya, tuz ve zeytinyağıyla yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru 45 dakika mayalandırın.
3. Dana etini bıçakla çok küçük doğrayın.
4. Domates, biber ve soğanı ince doğrayıp, pul biber, karabiber ve tuzla karıştırın.
5. Hamuru 4 bezeye ayırıp uzun ince açın.
6. Etli harcın hamurun üstüne ince ve eşit yayın.
7. Pideri 250°C fırında 12 ila 14 dakika pişirin.
8. Bıçak arasını dilimleyip ayrılanla sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti kıyma gibi ezmeden bıçakla küçük doğramak bıçak arasının tadını verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Ayran, sumaklı soğan ve çoban salatayla fırında kızartılarak servis edin.

Alerjenler

Gluten