

Labneli Zaatar Pide

Toplam 32 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 5/10

Labneli zaatar pide, yumuşak hamuru labne ve zahterle buluşturarak otlu, kremalı ve sabah sofralarına uygun bir fırın pidesi çıkarır.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Labne
- 2 yemek kaşığı Zahter
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 su bardağı Su

Yapılış

1. Malzemeleri ölçüp tezgaha alın sonra ki adımlara aksmadan ilerlesin diye kapları hazırlayın.
2. Tavayı brta ateşte 2 dakika ısınması için yağlayın.
3. Hamuru yoğurup 10 dakika dinlendirin.
4. Labne ve zahteri üstüne sürün.
5. Pidesini 200°C fırında 12 dakika pişirin, kenarları kızarsın.
6. Tamamlandıktan sonra 3 dakika dinlendirin, iç sıcaklığı dengelensin diye sonra dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Labneyi pişirme öncesi ince yaymak pidenin ortasında dengeli bir nem bırakır.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip sıcak sunun, yanına domates, salatalık ve zeytin koyun.

Alerjenler

Gluten

Susam

Süt