

# Ordu Yağlı Pidesi

Toplam 118 dk

Hazırlama 65 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~610 kcal

Açılış 7/10

Ordu yağlı pide hamurunu k1ymalı veya peynirli içle yar1k biçimde pişiren, üstüne yumurta k1r1labilek karadeniz pidesidir.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 20 gr Yaş maya
- 1.5 su bardağı Ilık su
- 450 gr Dana k1yma
- 2 adet Kuru soğan
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 4 adet Yumurta
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

1. Yaş maya ve ılık suyu 5 dakika bekletin.
2. Un, tuzun yarısını ve mayalı suyla elastik hamur yoğurun.
3. Hamuru 40 dakika mayalandırın.
4. K1ymayı doğranmış soğan, karabiber ve kalan tuzu karıştırın.
5. Hamuru 4 bezeye ayırıp uzun oval açın.
6. K1ymayı ortaya yayıp kenarları ince kıvılcıklar kapatın.
7. Pidelere 230°C fırında 12 dakika pişirin.
8. Ortalarını yumurta k1r1p 5 dakika daha pişirin, fırından çıkarıp tereyağ sürün.

### PÜF NOKTASI

Kenarları ince kıvılcıkları pidenin ortasını kurutmadan taş fırında k1r1kusu verir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Tereyağ sürüp dilimleyin, yanlarında şurşu ve ayranla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

