

Peynirli Fındıklı Pide

Toplam 36 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~284 kcal

Açılış 5/10

Karadeniz esintili, kırmızı beyaz peynirle hazırlanan tuzlu pide. Çıtır kenarlı, kokulu ve karakterli bir hamur işidir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 150 gr Beyaz peynir
- 0.3 su bardağı Kırmızı
- 2 yemek kaşığı Yoğurt
- 1 adet Yumurta sarısı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Hamuru yoğurun ve üzeri kapalı 15 dakika dinlendirin.
2. Peyniri ufalayın, kırmızı karabiberle karıştırın.
3. Hamuru oval açın kenarlarda 2 cm pay bırakarak harcı yayın.
4. Kenarları 1 cm kapalı peynir fırından akmasın.
5. Pidelere 220°C fırında 10 dakika kadar pişirin.
6. Fırından 5 dakika bekletin ve fırından çıkmasını kaybolmadan servis edin.

PÜF NOKTASI

İç harcına soğuk kullanmak pidenin tabanını ısıtmadan pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Peynirli fındıklı pideyi uzun dilimleyip fırından çıkmasını kaybolmadan kalacak şekilde sıcak sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş

Yumurta