

Tekirdağ Peynirli Soğan Pidesi

Toplam 42 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~236 kcal

Açılış 15/10

Tekirdağ peynirli soğan pidesi, ince hamuru soğan ve beyaz peynirle doldurarak fırında pişirilen muşak içli, kenarları çıtır pide çikarır.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 1 çay kaşığı Kuru maya
- 2 adet Soğan
- 150 gr Beyaz peynir
- 1 adet Yumurta

Yapılı

1. Hamur veya yufkayı tezgaha alıp, iç malzemeleri ince doğrayın.
2. İç harcını 2 yemek kaşığı zeytinyağıyla 5 dakika orta ateşte çevirip soğutun.
3. Hamuru porsiyonlara ayırıp kenarları kurumadan örtülü bekletin.
4. Parçaları harcı paylaşarak kenarları çılmayacak biçimde kapatın.
5. Üstüne yumurta sürüp önceden 15 dakika 180°C'de kızarana kadar pişirin.
6. Fırından çıkince 5 dakika dinlendirin, hamur yırtılmadan servis edin.

PÜF NOKTASI

Soğan önceden sotelemek pidenin içini sulandırmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Pideyi sıcak servisin, yanına ayran ve turşu biber koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta