

# Peynirli Soğanlı Tahinli Pide

Toplam 36 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~272 kcal

Açılış 5/10

Sakarya usulü peynirli soğanlı tahinli pide, ince hamuru tatlı soğan, peynir ve tahinle buluşturarak yoğun aromalı bir ferahlatıcı kurar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 2 adet Soğan
- 150 gr Beyaz peynir
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 0.8 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Kuru maya
- 1 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

1. Hamuru bezelere ayırarak 15 dakika dinlendirin.
2. Soğan piyazlı doğrayarak tavada 5 dakika yumuşatın.
3. Soğuyan soğan peynir, tahin ve karabiberle karıştırın.
4. Hamuru oval açarak ince tabaka halinde yayın.
5. Kenarları kapatıp tahinli harç fırından kenardan akmasını.
6. Pideyi 210°C fırında 18 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Soğanı hafif çevirip kullanmak pidenin içinde tatlı bir derinlik verir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Pideyi 11 kunun, yanına domates dilimleri ve çay koyun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Susam