

Pırasalı Misirli Pide

Toplam 38 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~262 kcal

Açılış 5/10

Samsun usulü pırasalı misirli pide, ince hamuru pırasa ve peynirle buluşturarak kitlenarlı yumuşak içli ve güçlü bir hamur işi sunar.

Malzemeler

- 2 su bardağı un
- 0.5 su bardağı misirli
- 3 adet pırasa
- 150 gr beyaz peynir

Yapılış

1. Hamuru yoğurup dinlendirin.
2. Pırasaları 5 dakika tavada çevirin.
3. Pideyi 20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Pırasaları önceden 5 dakika çevirip suyunu azaltmak pidenin taban ırlı tutar.

SERVİS ÖNERİSİ

İlki servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt