

Terme Pidesi

Toplam 116 dk Hazırlama 80 dk · Pişirme 16 dk 4 kişilik Zor ~640 kcal

Terme pidesi, geniş ve açılı formuyla Samsun pide geleneğinde ayrıdır, kuşbaşı harc ile bütün yumurtasıyla yapılır.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Un
- 320 ml Ilık su
- 5 gr Instant maya
- 10 gr Tuz
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

İç harc için

- 450 gr Dana kuşbaşı
- 2 adet Kuru soğan
- 2 adet Yeşil biber
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Üzeri için

- 4 adet Yumurta

Servis için

- 3 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

1. Un, ılık su, maya, tuz ve zeytinyağıyla yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru 45 dakika mayalandırın.
3. Dana etini küçük doğrayın soğan ve biberi ince kıyın.
4. Et, soğan, biber, tuz ve karabiberi karıştırarak harc hazırlayın.
5. Hamuru dört uzun bezeye ayrılarak geniş açılı pide şeklinde açın.
6. İç harc bolca yayın kenarları hafifçe içe kıvrın.
7. Pidelere 250°C fırında 16 dakika pişirin.
8. Her pidenin üstüne bir yumurta kırarak 16 dakika daha pişirin, tereyağı sürün.

PÜF NOKTASI

Hamurun kenarlar1n1tamamen kapatmamak Terme pidesinin aç1kformunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Kenarlar1n1nereyağ1sürüp iri dilimler halinde servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt