

Tekirdağ Tulumlu Domates Pidesi

Toplam 38 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~258 kcal

Açılış 15/10

Tekirdağ tulumlu domates pidesi, domatesi tulum peyniriyle birleştirerek ince hamurda tuzlu ve sulu dengeli bir pide sunar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 2 adet Domates
- 120 gr Tulum peyniri
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.8 su bardağı Su

Yapılışı

1. Hamur veya yufkayı tezgaha alıp ana iç malzemeleri ince doğrayın.
2. Domatesli tulum harcını taze zeytinyağıyla karıştırıp soğutun.
3. Hamuru porsiyonlara ayırın kenarları kurumadan örtülü bekletin.
4. Parçaları harcın üzerine yayarak kenarları kapatın.
5. Pidelerin üstünü zeytinyağıyla fırçalayın sıcak fırında kızarana kadar pişirin.
6. Fırından çıkınca 5 dakika dinlendirin, hamur yırtılmadan servis edin.

PÜF NOKTASI

Domatesin çekirdek kısmını çıkarmak pidenin tabanını ıslatmamasına yardımcı olur.

SERVİS ÖNERİSİ

Tepside, kenarda dilimli limon ve maydanoz yaprağıyla ortada birden fazla aperitif çeşidi sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt