

# Hatay Zahterli Domatesli Pide

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~244 kcal

Açılış 15/10

Hatay zahterli domatesli pide, domatesi zahterle kokulandırılarak hamurda canlı ve güçlü bir Akdeniz pidesi çıkarır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 3 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Zahter
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.8 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Un, su ve tuzu yumuşak hamur olacak şekilde yoğurun.
2. Domatesin çekirdekli sulu kısmını zahter ve zeytinyağıyla karıştırın.
3. Hamuru ince açıp domatesli zahter harcını üstüne yayın.
4. Pideyi kızgıncı fırında taban gevrekleşene kadar pişirin.
5. Fırından çıkınca dinlendirip 15 servis edin.
6. Fırından çıkınca 5 dakika dinlendirin, hamur yırtılmadan 15 servis edin.

### PÜF NOKTASI

Domatesi fazla sulu bırakmamak için pidenin tabanını gevrek tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Küçük cam kaselerde tabağı ortasına yerleştirip etrafına közlenmiş sebze dilimleri dizin.

## Alerjenler

Gluten

Susam