

Peynirli Acik Pide

Malzemeler

Hamur icin:

1 paket toz maya

1 kg un

Su

Uzeri icin:

1 kg tulum loru

1 demet maydanoz

4 carliston biber

4-5 domates

Karabiber

Yapilisi

Hamur icin toz maya, un ve ilik su ile yumusak bir hamur yogurulur. Uzerine yag surulup 20 dakika dinlendirilir. Uzeri icin tulum loru, kiyilmis 1 demet maydanoz, karabiber, ince dogranmis biber ve domates iyice harmanlanir. Dinlenip kabaran hamur firin tepsisine elle bastirilarak yayilir. Uzerine hazirlanan peynirli karisim yayilir. Onceden isitilmis 160 derece firinda 20-25 dakika pisirilir.