BAFRA PİDESİ (SAMSUN)

Pide hamuru
120 gr. soğanla birlikte kavrulmuş kıyma

Hamurumuzu oklavamız ile açıyoruz. İyice kıvama geldiğinde hamurumuzun ortasına 120 gr. kadar kavrulmuş kıyma ve soğandan oluşan karışımımızı döşüyoruz ve hamurumuzu kapatıyoruz. Pidemizi fırınımıza alarak 200 derecede yaklaşık 15 dakika kadar pişiriyoruz. İyice pişen pidemizin üzerine tereyağı sürerek dilimliyoruz ve yeşilliklerle servise alıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:63870 • adı:Bafra Pidesi (Samsun) • gönderen:Seçil Anlı • indirme tarihi:09.05.2025 - 19:48