



PIRASALI PİDE (HASKÖY)

Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı

Hamur için:

100 g su

1 çay kaşığı tuz

1 çorba kaşığı sirke

1 çorba kaşığı ayçiçeği yağı

Un (alabildiği kadar)

Dolgu için:

3-4 tane pırasa

150 g peynir

Orta yumuşaklıkta hamur karılır. 5 adet yufka açılır.

Pırasa az yağı ile önceden kavrulur.

Her yufka arasına pırasa ve peynir serpilir.

Sonuncu yufka üzerine birazcık su serpilir.

200 ° derecede 10 dakika pişirilir.

Üst yufka tamamen pişmeden önce tereyağı ile yağlanır.

