Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыz

Пиде

El Pidesi

1 пакет быстрорастворимых дрожжей
1 стакан йогурта
1 стакан теплой воды
1 ст.л. слив. масла
1 яичный белок
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Смазать сверху:
1 яичный желток
1 ст.л. воды

Растворить дрожжи в теплой воде. Добавить йогурт, белок, растопленное теплое слив. масло, перемешать. Добавляя муку, замесить мягкое тесто.
Тесто накрыть и оставить в теплом месте на 45 минут.
Затем разделить тесто на 14 частей. Руками растянуть лепешки размером с ладонь.
Положить на застеленный бумагой для выпечки противень, смазать сверху желтком смешанным с водой.
Поставить в разогретую до 190 градусов духовку на 20-25 минут.

Пиде готовят специально в месяц Рамадан на ифтар.

© ml.md (русский) рецепт #: 1823 | название рецепта: Пиде | история: 19.04.2024 - 22:32