Лепёшка -Пиде с Йогуртом

Yoğurtlu Pide

1 спичечн.коробка живых дрожжей
1 чайн.ложка сахара
2 стакана тёплой воды
3 стол.ложки раст.масла
2 чайн.ложки соли
Мука
Для начинки:
Пол килограмма творога
1 репч.лук
1 яйцо
Пол чайн.ложки чёрн.перца
Пол чайн.ложки красн.молот.перца
Пол чайн.ложки соли
Для верха:
1 стол.ложка муки
3 стол.ложки воды

Приготовить тесто : Дрожжи и сахар размешать в тёплой воде. Добавить раст.масло, соль, просеянную муку и замесить не липкое тесто.
Тесто накрыть и дать расстояться 1 час.
Приготовить начинку : Все продукты для начинки хорошо перемешать.
Тесто разделить на 4 части и раскатать овальные лепёшки.
На каждую лепёшку положить начинку, края завернуть на один палец и намазать воду с мукой.
Лепёшки- пиде положить на смазанный маслом противень. Запекать до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 200.
Подавать горячим.

Эту лепёшку с йогуртом готовят в Городе Наллыхан, в хлебной печи.

© ml.md (русский) рецепт #: 907 | название рецепта: Лепёшка -Пиде с Йогуртом | история: 16.04.2024 - 11:31