



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Kleine Pida

Pidecik



1 Ei
1 Kaffeetasse Joghurt
1 Kaffeetasse lauwarmes Wasser
2 EL Öl
2 Würfelzucker
1 Prise Salz
3 Gläser Mehl
½ Pg frische Hefe
½ Stück Weißkäse
2-3 Petersilienzweige
1 KL geschrotete Chilie

In eine Kaffeetasse lauwarmes Wasser, Hefe und Zucker geben, in eine Rührschüssel umfüllen und vermischen.

Dazu Ei einschlagen, Joghurt, Salz und zwei Gläser Mehl geben und kneten.

Zwei Eßlöffel Öl und den Restmehl hinzugeben und gut durchkneten, den Teig mit einem feuchten Tuch zudecken und eine Stunde ruhen lassen.

Nach dieser Zeit den Teig in 8 gleiche Stücke teilen.

Jeden Teigstück mit dem Nudelholz mit einem Durchmesser von 15 cm ausrollen.

In die Mitte des ausgerollten Teigs die Mischung aus geriebenem Käse, Petersilie und geschroteter Chilie geben.

Den Teigrand zuerst nach innen falten und anschließend diesen Rand nochmals nach innen drehend eine Pidaform geben.

Die zubereiteten kleinen Pidas in ein leicht eingeöltes Backblech legen, und mit Joghurtwasser bestreichen und eine halbe Stunde ruhen lassen.

Im zuvor auf 210 Grad erhitzten Backofen eine halbe Stunde backen.

Tipp: Wenn die Pidas bei niedrigerer Temperatur gebacken werden, dann werden sie zu trocken.