



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

Ländliche Pida

Kır Pidesi



1 Pg Frische Hefe
4 ½ Gläser Mehl
½ Glas Milch
1 Glas lauwarmes Wasser
1 Ei
½ Glas Olivenöl
1 ½ KL Salz
1 KL Zucker
Für die Füllung:
4 Gläser geribener Weißkäse
1 mittelgroße Zwiebel
1 Kl geschrotete Paprika
½ Glas Öl

- # In eine tiefe Rührschale frische Hefe, lauwarme Milch, lauwarmes Wasser, Eiweiß, Zucker und Salz hinzugeben und vermischen.
 - # Nach und nach unter umrühren gesiebtes Mehl und Olivenöl hinzugeben und zu einer geschmeidigen und homogenen Masse kneten.
 - # Teigmasse zugedeckt min. 1 Stunde gären lassen.
 - # Während dessen die Füllung vorbereiten. Zwiebel fein hacken. Gehobelte Käse und geschrotete Paprika hinzugeben und vermischen.
 - # Den Teig in 16 gleiche Teile aufteilen. Jeden Teigteil in kleine schiffsähnliche Teller ausrollen.
 - # Auf den ausgerollten Teig mit Hilfe eines Pinsels mit Öl bestreichen, die Füllung der Länge nach einfüllen und zusammenklappen und an den Spitzen verschließen.
 - # Die Oberfläche mit der Mischung von einem Eßlöffel Milch und einem Eigelb bestreichen und in ein eingeöltes Backblech geben.
 - # Jede Kir Pide wird auf diese Art und Weise zubereitet.
- In den zuvor auf 200 Grad vorgeheizten Backofen bis es rosarot wird backen.
- # Die Pida in zwei oder drei Teilen und warm servieren.

Tipp: Wenn die Füllung der "Ländlichen Pida" aus Hackfleisch sein soll, dann sollte das Hackfleisch zuvor gebraten werden.