



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

Käsepida

Kaşarlı Pide



4 Gläser Mehl
1 Pkg Frischkäse
1 ½ Gläser lauwarmes Wasser
2 Würfelzucker
1 Teeglas Öl
1 ½ KL Salz
Für die Füllung:
5 Gläser geriebener Käse
3 Eier
1 Glas Milch
½ Teeglas Öl

- # In eine Rührschale frische Hefe, lauwarmes Wasser und Würfelzucker hineinfüllen und solange verrühren bis Hefe und Zucker verschmolzen ist.
- # Die Hälfte Menge des Mehls, Öl und Salz hinzugeben und kneten.
- # Den Restmehl nach und nach unter umrühren zu einer geschmeidigen homogenen Teigmasse kneten.
- # Den Teig zudecken und min. 1 Stunde gären lassen.
- # Während dessen die Füllung zubereiten. Den Teig in eine tiefe Schale hobeln und die Eier hineinschlagen, Milch und Öl hinzugeben und alle Zutaten gut vermischen.
- # Den Teig unter wenden ein paar Mal kneten, in 8 gleichgroße Teigknödel teilen.
- # Jeden Teigknödel mit dem Nudelholz ca. ½ cm Dicke und länglich in der Größe des Serviertellers ausrollen.
- # Die zubereitete Füllung auf den Teig ausbreiten.
- # Die Ränder und die Spitzen der Pida etwa 2 cm einklappen.
- # In ein eingemehltes Backblech hineinlegen. In ein zuvor auf 230 Grad erwärmtes Backofen geben.
- # Wenn die Oberfläche knusprig rosarot wird dann sind die Pidas fertig.
- # Die Pidas in 3 oder 4 Teile zuschneiden auf ein Servierteller geben und warm servieren.

Tipp: Mit den Maßen der Käsepida und verschiedenen Füllungen können Sie verschiedene Pidas zubereiten. Geschlossene Pida nennt man die Pida, wenn deren Füllung nicht zusehen ist.