



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Pequeños Pitas

Pidecik



1 huevo
2 cucharadas de yogur
7 cucharadas de agua tibia
2 cucharadas de aceite vegetal
2 cubo azúcares
1 pizca de sal
3 vaso de harina
1/2 matchbox tamaño de levadura
1/2 barra de queso
2-3 tallos de perejil
1 cucharadita de pimienta roja tritutados

- # Coloque la levadura, el azúcar y 7 cucharadas de agua tibia en un bol grande y profundo, y mezclar.
- # Romper el huevo en ella, añadir yogur, la sal y 2 taza de harina, y amase.
- # Añadir 2 cucharadas de aceite, agregar la harina, amasar bien, la masa cubierta con una tela húmeda, y se deja reposar durante una hora.
- # Cortar la masa en 8 pedazos al final del tiempo.
- # Roll cada pieza en 6 pulgadas de diámetro.
- # Ponga la mezcla de queso rallado, aplastado parley y pimienta roja en el centro de la masa de piezas laminadas.
- # En un principio la masa cerca de los bordes al centro, y, a continuación, aptos para la configuración de los extremos como pita.
- # Coloque el pequeño pitas en la bandeja del horno engrasados con espacios entre ellos, repartidos por todo el yogur, y se deja descansar durante media hora más.
- # Cocine en el horno precalentado que está a 210 C durante media hora.

Nota: Pequeño pitas seco si son cocinados con menor calor.