



## Pide Mélangé

Karışık Pide



1 pâte à pain prêt  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
Pour l'intérieur ;  
3 saucisses  
10-12 tranches de salami  
15 - 20 tranches de sucuk  
Pour la surface ;  
1 tasse de fromage râpé  
1 œuf  
½ cuillère à soupe de yaourt  
1 cuillère à soupe d'eau

- # Pétrissez la pâte prête avec de l'huile d'olive, séparez en 4 morceaux. Laissez reposer pendant 15 minutes.
- # Pendant ce temps, coupez finement les saucisses, les salamis et les sucuks finement. Coupez chaque tranche de salami et de sucuk en forme de plus.
- # Ouvrez les morceaux de pâte sur une surface farinée en forme ovale. Mettez des saucisses, du salami et des sucuk au milieu de la pâte. Saupoudrez du fromage râpé.
- # Fermez les bord en trop à un doigt de largeur. Puis mettez du mélange de d'œuf, de yaourt et d'eau.
- # Quand les 4 pide sont finis, installez dans un plat de cuisson huilée. Laissez cuire au four préchauffé à 200 degrés.
- # Servez chaud.

**N-B;** Vous pouvez préparer la pâte de pide à la maison. Pour cela vous utiliserez ½ de farine, 1 paquet de levure, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à café de sel et de l'eau tant que possible. Pétrissez puis laissez reposer pendant ½ heure.