



Pide Huilé

Yağlı Pide



½ paquet de levure
1 tasse d'eau chaude
1 coupe de sucre
1,5 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour la surface :
4 cuillères à soupe de beurre
4 œufs

- # Mettez dans un bol creux, de l'eau tiède, de la levure et du sucre puis mélangez avec les bouts de doigts.
- # Puis rajoutez du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte pas très solide.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 45 minutes.
- # A la fin du temps, tournez la pâte quelques fois pour prendre l'air.
- # Séparez la pâte en 4 morceaux, puis ouvrez chaque morceau à la taille d'une assiette de dessert.
- # Appuyez sur la partie du milieu avec les bouts de doigts pour former un creux.
- # Mettez les pâtes dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé. Laissez du beurre au milieu.
- # Placez le plat au four préchauffé à 200 degrés, puis retirez du four quand la pâte rajeunit et le beurre fond.
- # Mettez du beurre sur les côtés en prenant du milieu puis rajoutez des oeufs dans les creux. Saupoudrez du sel puis remettez au four.
- # Laissez cuire jusqu'à que les oeufs gèlent puis servez tiède.

N-B; Cette recette appartient à Trabzon. Il est connu avec le nom "Huilé de Trabzon".