



Pida Katikli

Katikli Pide



1 paquet de levure rapidement
2 tasses d'eau chaude
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur:
4 pommes de terre moyennes
2 tranches de fromage blanc
4 oignons verts
2 poivrons verts
10 brins de persil
1 tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
Pour la surface :
1 cuillère à soupe de beurre de pavot
2 cuillères à soupe d'huile végétale

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau tiède et du sel. Rajoutez de la levure mélangé avec de la farine. Mélangez un petit instant.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte de pain. Couvrez rapidement puis laissez attendre dans un endroit tiède.
- # Pour préparer l'intérieur, faites bouillir les pommes de terre, épluchez puis râpez. Rajoutez du persil haché, des oignons frais, du piment haché finement, de l'huile et du sel. Mélangez.
- # Pétrissez la pâte reposé pour prendre l'air. Séparez en 8 morceaux.
- # Ouvrez chaque pâte sur une surface farinée à la taille d'une assiette de dessert. Étalez 1/8 du mélange pour la moitié de la pâte. Fermez l'autre moitié dessus, appuyez sur les côtés. Préparez toutes les pâtes de la même manière.
- # Placez les pida dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé. Rajoutez du pavot mélangé avec de l'huile en pressant. (Si il n'y a pas de pavot vous pouvez utiliser de l'huile seulement)
- # Laissez cuire au four préchauffé à 200 pendant 25 minutes.
- # Servez en coupant avec un couteau, après 10 minutes de la sortie du four.

N-B ; Ce pida est une recette Yörük.