



Pide De Main

El Pidesi



1 paquet de levure rapidement
1 tasse de yaourt
1 tasse d'eau chaude
1 cuillère à soupe beurre
1 blanc d'œuf
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour la surface:
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe d'eau

- # Mettez dans un bol profond, de la levure, de l'eau tiède puis mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez du yaourt, du blanc d'œuf, du beurre tiède fondu et de la farine. Mélangez encore un peu.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte molle.
- # Couvrez la pâte puis faites attendre à température ambiante pendant 45 minutes.
- # A la fin du temps, séparez la pâte en 14 minutes. Ouvrez chaque pâte avec les bouts de doigts à la taille d'une paume.
- # Placez dans un plat contenant du papier huilé. Mettez du jaune d'œuf mélangé de l'eau.
- # Placez au four préchauffé à 190 degrés puis laissez cuire pendant 20-25 minutes.

N-B; Cette recette est facile à servir pendant la période de Ramadan.