



Pide Aux Pommes De Terre

Patatesli Pide



1 paquet de levure rapide
2 morceaux de sucre
1,5 tasses d'eau
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour le mélange:
4 pommes de terre moyennes
½ bloc de fromage blanc
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de poivre noir moulu
2 cuillères à soupe de beurre

Préparez la pâte en premier ; Mélangez de l'eau tiède et du sucre. Rajoutez de la levure en compagnie de farine.

Rajoutez du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi- solide. Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 45 minutes.

Préparez le mélange pendant ce temps ; Faites bouillir les pommes de terre, épluchez la peau, écrasez ou râpez. Rajoutez les épices, le fromage écrasé et 1,5 cuillère à soupe de beurre. Pétrissez.

Séparez la pâte en 12 morceaux. Ouvrez chaque morceau sur une surface farinée à la taille d'un écart en forme ovale.

Laissez du mélange de pomme de terre sur la pâte, pliez les côtés longs puis rassemblez les bouts fins. (Vous obtenez 2 plats de pide)

Placez les pides dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé. Mettez ½ cuillère à soupe de beurre sur la surface.

Placez le plat au four préchauffé à 210 degrés puis laissez cuire jusqu'à qu'il devient couleur or.

N-B; Vous pouvez rajouter 1 oignon râpé dans le mélange.