



Pidecik

Pidecik



- 1 œuf
- 1 tasse à café de yaourt
- 1 tasse à café d'eau chaude
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 2 sucre en morceaux
- 1 pincée de sel
- 3 tasses de farine
- De la levure de la taille d' ½ boîte d'allumettes
- ½ bloc fromage blanc
- 2-3 branches de persil
- 1 cuillère à café de flocons de piment rouge

- # Mélangez de l'eau tiède avec de la levure et du sucre en morceau dans un bac de pétrissage.
- # Rajoutez un œuf, du yaourt, du sel et 2 tasses d'eau puis pétrissez.
- # Rajoutez 2 cuillères à soupe d'huile et la farine restante, pétrissez puis couvrez la pâte avec une serviette humide et laissez reposer 1 heure.
- # A la fin du temps, séparez la pâte en 8 morceaux.
- # Ouvrez chaque morceaux avec un rouleau d'un diamètre de 15 cm.
- # Mettez au milieu de la pâte ouvert le mélange de fromage râpé, de persil et flocon de piment rouge.
- # Pliez les bouts à l'intérieur, puis tenez par deux bouts et donnez la forme d'un pidé.
- # Mettez les pidecik préparé dans un plat de cuisson huilé, mettez dessus du jus de yaourt, laissez reposer encore ½ heure.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 210 degrés pendant ½ heure.

N-B: Si les pidés sont cuites à basse température, elles sècheront.