



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Pide Au Parmesan

Kaşarlı Pide



4 tasses de farine
1 sachet de levure de la taille d'une boîte d'allumette
1,5 tasses d'eau tiède
2 morceaux de sucre
1 tasse à thé d'huile végétale
1,5 cuillère à thé de sel
Pour l'intérieur;
5 tasses de parmesan fraîchement râpé
3 œufs
1 tasse de lait
Une demi-tasse de thé d'huile

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de la levure, de l'eau tiède et du sucre. Mélangez jusqu'à que la levure et le sucre fond.
- # Mettez la moitié de la quantité de farine précisé, rajoutez de l'huile et du sel puis commencez à pétrissez.
- # Rajoutez la farine restant en pétrissant puis obtenez une pâte près du mou.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant au moins 1 heure.
- # Pendant ce temps préparez l'intérieur du pide. Râpez le fromage dans un bol creux, rajoutez les œufs, puis le lait et l'huile. Mélangez tous les ingrédients.
- # Pétrissez la pâte reposé en tournant quelquefois. Séparez en 8 morceaux.
- # Ouvrez chaque morceau en longueur, de largeur d' 1/2 cm de la taille d'une assiette de service.
- # Étalez le mélange sur la pâte. (Mouillez vos doigts si besoin)
- # Roulez les bouts et les côtés des pides de 2 cm.
- # Mettez dans le plat de cuisson farinée. Laissez cuire au four chauffé à 230 degrés.
- # Quand la surface devient rose, elle est prête.
- # Coupez en 3-4 morceaux et prenez dans les assiette. Servez chaud.

N-B: Vous pouvez préparer ce pide avec d'autre mélange, le mélange qui ne se voit dans le pide, s'appelle le pide fermé.