



Pide Au Yaourt

Yoğurtlu Pide



De la levure fraîche de la taille d'une boîte d'allumettes
1 cuillère à café de sucre en poudre
2 tasses d'eau chaude
3 cuillères à soupe d'huile végétale
2 cuillères à café de sel
De la farine tant que possible
Pour le mélange:
½ kg. De yaourt
1 oignon moyen
1 œuf
Une demi-cuillère à café de poivre noir
Une demi-cuillère à café de flocons de piment rouge
Une demi-cuillère à café de sel
Pour la surface;
1 cuillère à soupe de farine
3 cuillères à soupe d'eau

- # Préparez la pâte en premier. Faites fondre de l'eau tiède, de la levure et du sucre avec les bouts de doigts. Rajoutez de l'huile d'olive et de la farine jusqu'à obtenir une pâte non-collante.
- # Laissez reposer la pâte couverte pendant 1 heure.
- # Préparez le mélange pendant ce temps. Mélangez tous les ingrédients du mélange puis laissez de côté.
- # Séparez la pâte reposé en 4 morceaux. Ouvrez en ovale sur une surface farinée.
- # Quand toutes les pâtes sont ouverts, rajoutez le mélange de yaourt, pliez d'un doigt sur les côtés, collez les bouts, mettez de l'eau farinée sur les bouts.
- # Mettez les pide dans un plat de cuisson huilée, placez au four à 200 degrés et laissez cuire.
- # Servez chaud.

N-B; Le pide au yaourt est une pâte préparé à Nallihan pendant la préparation des pains.