



Pide Au Sucuk

Sucuklu Pide



- 1 sachet de levure instantanée
- 1 cuillère à café de sucre
- 2 cuillères à café de sel
- 2 tasses d'eau chaude
- 4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- Pour l'intérieur:
- 1 bobine de Sucuk
- 4 poivrons
- 4 tomates
- 1 petit paquet de fromage frais
- 2 œufs
- 1 tasse de lait
- ½ cuillère à café de sel
- Pour la surface :
- 4 cuillères à soupe d'eau
- 2 cuillères à café de farine

- # Préparez la pâte en premier. Mélangez une poignée de farine avec de la levure et du sucre. Rajoutez de l'huile, du sel, et de la farine pour obtenir une pâte molle.
- # Couvrez la pâte, laissez reposer à température ambiante.
- # Pendant ce temps, coupez les sucuk en rond et finement. Faites des tranches de tomates sans éplucher. Coupez les piments en gros.
- # Râpez du fromage dans un bol profond. Rajoutez du lait, des œufs et du sel. Mélangez le contenu.
- # Séparez la pâte en 8 morceaux.
- # Ouvrez les pâtes en ovale à la taille d'une assiette à dessert.
- # Mettez du mélange de fromage, puis placez les sucuk, les piments et les tomates.
- # Pliez les côtés à la largeur d'un doigt. Serrez les bouts pour former un navire.
- # Mettez du mélange d'eau et de farine. Placez dans le plat de cuisson contenant du papier huilé.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 200 degrés.

N-B; Ce genre de pide se prépare plutôt dans les régions de la Mer Noire.