



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Panini di Pida

Pide Çöreği



1 uova
1 albume d'uova
1 bicchierino olio di girasole
Mezzo bicchierino olio d'olive
1 cucchiaino di sale
5,5 bicchieri di farina
1 bustina di lievito in polvere
Per Interno;
9 pezzi di saleme
2 patate bollite
1 pepe di ciarliston
Mezzo cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 tuorlo d'uova

- # Nella ciotola da impastare si aggiungono uova , albume d'uova, olio d'oliva , olio di girasole e yogurt. Poi si miscelano bene con la forchetta oppure con miscelatore.
- # Sopra si aggiungono farina setacciata, lievito in polvere e sale poi si continua aa impastare finchè per avere un impasto omogeneo .
- # Sopra del impasto si coperta e si lascia ariposare circa per 20 minuti. In questo momento si preparano i materiali d'interno. Salame si taglia in fine, patata si grattugia, pepe si grattugia e si aggiunge mezzo cucchiaino di sale poi si miscelano.
- # Poi si prendono i pezzi dall'impasto dimensione d'uova e si aprono i pezzi dimensione di piattino di dolce .
- # In mezzo si mette dalla miscelata preparata e poi si piegano i finachi e si schiaccia con il dito.
- # Poi tutti i panini preparati si filano nel vassoio oliato e si mette dal tuorlo d'uova alla sopra poi il vassoio si mette nel frono riscaldato a 180 gradi si cucinano finchè si arrossiscono.
- # Si servirsi in fresco o caldo.

Nota: Sopra dei panini di pida si può mettere il formaggio grattugiato.