



## 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 , albumi 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 a impastare finché per avere un impasto omogeneo .

# Sopra del impasto si coperta e si lascia riposare 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'uovo 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 forno riscaldato a 180 gradi si cucinano finché si arrossiscono.

# Si servirsi in fresco o caldo.

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