



Pida al Pollo

Tavuklu Pide



Un lievito
due bicchieri del latte fresco
Un cucchiaino di zucchero
Un cucchiaino di sale
Qualche cucchiaino olio vegetale
In quantità di farina
Per il terno;
Con petto di pollo
2 pomodori
Due spicchi d'aglio
3 cucchiaini olio vegetale
Un cucchiaino di sale
Per la sopra;
Un bicchiere di formaggio grattugiato
3- 4 cucchiaini olio vegetale

- # Prima prepara il pasto latte fresca lievito e zucchero si mette in una ciotola e si miscelano.
- # Alla sopra si aggiungono voglio vegetale sale e la farina finché per avere un impasto mezzo morbido dopo si coperta e si lascia a riposare circa per un'ora.
- # In questo momento se prepara la miscela tap air interno si pulisce tetto di pollo e si taglia alla sopra si aggiungono pomodoro tagliato aglio e pestato o io vegetale e si miscelano.
- # Imposto riposato si condivide 8 pezzi uguali ogni pezzo si apre in ovale con il rullo.
- # La miscela da preparata si mette in mezzo del l'impasto in verticale. L'altro pezzo si coperta alla sopra. I fini si schiacciano.
- # Poi la pida preparata se fidano nel vassoio alla sua tra si mette voglio vegetale con spazzolino.
- # Dopo il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi in cucina infrarossi escono bene le pida.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Pida al pollo si può preparare anche aperto.