



Pizza Turca con Ayran

Katıklı Pide



1 pacco di lievito
2 bicchieri d'acqua fresca
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
4 patate
2 fetti di formaggi
4 cipolle
2 pepe italiane
10 prezzemolo
1 bicchierino olio vegetale
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 cucchiaio schiacciato di papavero.

Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua fresca e sale poi si aggiunge il lievito miscelato con la farina e si miscelano dopo si aggiunge la farina poco poco finché per avere un impasto mezzo morbido poi impasto si mette ad un ambiente fresco per un'ora.

Per la preparazione di interno le patate si bolliscono e poi si sbucciano e si grattugiano alla sopra si aggiungono prezzemolo macinato cipolle e Pepe tagliato olio vegetale e sale si miscelano.

Impasto preparato si divide in 8 pezzi uguali ogni pezzo si apre sul tavolo farinato grandezza del piattino di dolce.

Ad una parte di impasto si mette dalla miscelata preparata l'altra parte si coperta alla sopra e si schiacciano bene ai fianchi così si preparano tutti gli impasti.

Dopo si fidano sopra la carta oliata alla sopra si pizzica papavero miscelato con olio. (senonchè papavero si può mettere solamente olio).

Il vassoio inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi si cucina circa per 25 minuti.

Dopo aver tolto dal forno si aspetta circa per 10 minuti poi si taglia con il coltello e servirsi.

Nota: Questa è una ricetta dinomadi.