



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

Pida di Mano

El Pidesi



1 bicchiere di yogurt
1 bicchiere d'acqua calda
1 cucchiaino olio di oliva
1 albume d'uovo
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaino d'acqua

- # In una ciotola profonda si mettono le Vito insieme con l'acqua fresca e si miscelano bene.
- # Dopo si aggiungono yogurt albume d'uovo burro sciolto e farina si miscelano.
- # Si aggiunge la farina setacciata finché per avere un impasto omogeneo.
- # Poi impasto preparato si mette in una parte coperto. Si lascia circa per 45 minuti.
- # Dopo 45 minuti l'impasto preparato si divide in 14 pezzi uguali ogni pezzo si apre sul tavolo farinato grandezza di mano.
- # Poi i pezzi preparati si filano nel vassoio oliato alla sopra si mette la miscelata tuorlo d'uovo.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucina circa per 20 o 25 minuti.

Nota: Questa è una ricetta semplice di preparazione. Per questo motivo si preferisce di preparare in genere nella cena di Ramadan.