



## Pida di Mano

El Pidesi



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

- # In una ciotola profonda si mettono le Vito insieme con l'acqua fresca e si miscelano bene.
- # Dopo si aggiungono yogurt albumi 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 condivide 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.