



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

Pida con Patata

Patatesli Pide



1 pacco di lievito
2 zuccheri quadrati
1,5 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per la miscelata;
4 patate
Mezzo pacco di formaggi
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di pepe nero
2 cucchiai di burro

- # Primamente si prepara impasto. L'acqua fresca e zucchero si miscelano dopo si aggiungono il lievito e farina.
- # Dopo se pizzico sale e si aggiunge la farina finché per avere un impasto mezzo morbido dopo impasto preparato si coperta e si lascia ad una parte per 45 minuti.
- # In questo momento si preparano i materiali per interno. Le patate si bolliscono poi si sbucciano e si pestano oppure grattugiano alla sopra si aggiungono le spezie e formaggio pestato insieme con 1,5 cucchiaini di burro. Tutti questi materiali si miscelano bene.
- # Impasto riposato si divide 12 pezzi uguali ogni pezzo si apre sul tavolo farinato grandezza una campata.
- # Sopra di impasto si mette dalla miscelata abbastanza. I fianchi lunghi si piegano ed i fini si riuniscono. (si prepara 2 vassaii pida)
- # Le pida si filano nel vassoio oliato. Alla sopra si mette l'altra metà di burro.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 210 gradi. Si cucina finché prende il colore di oro.

Nota: Nella miscelata si può aggiungere anche 1 cipolla grattugiata.