



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

Piedina Pofuduk

Pofuduk Gözleme



1 pacco di lievito
1 bicchierino di yogurt
1 bicchiere d'acqua
1 zucchero quadrato
Mezzo bicchierino olio vegetale
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
Mezzo stampo di formaggio
Per interno;
1 cucchiaio di burro

- # Nella ciotola di impasto si mettono acqua zucchero e lievito miscelato con la farina insieme con yogurt. Si miscelano con il dito.
- # Alla sopra si aggiungono olio vegetale sale e farina finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Poi sopra di impasto si coperta e dopo si lascia a riposare circa per 45 minuti.
- # Dopo 45 minuti si condivide in 12 pezzi uguali.
- # Ogni pezzo si apre con il matterello grandezza piattino di tè.
- # In mezzo si mette dal formaggio pestato. Si schiaccia dai fianchi.
- # Poi si filano nel vassajo oliato ed alla sopra si fanno le figure con la forchetta.
- # Ultimamente si mette dal burro.
- # Di cucinano nel forno riscaldato a 180 gradi per 20 minuti.
- # Servirsi in fresco o freddo.

Nota: Questa piedina si può cucinare anche nella padella.