



## 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 vassaio 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.