



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

Pita Piccolina

Pidecik



1 uova
1 tazina di caffè yogurt
1 tazina di caffè l'acqua un pò calda
2 cucchiaini d'olio vegetale
2 zuccheri a quadrati
1 pizzico di sale
3 bicchieri di farina
Mezza scatola di fiammifero lievito fresco
Mezzo stampo di formaggio
2 - 3 rami di prezzemolo
1 cucchiaino di peperoncino a rosso

Nell'acqua si mettono lievito fresco e zuccheri. Si miscelano bene nella ciotola d'impastare.
Sopra si rompe l'uovo, s'aggiunge lo yogurt, si mette la sale, e s'aggiunge 2 bicchieri di farina , s'impastano.
S'aggiungono 2 bicchieri di farina rimasta ed olio si continua ad impastare. Poi sopra d'impasto si copre con un straccio bagnata e si lascia a riposare per 1 ora.
Dopo questo tempo l'impasto si divide in 8 pezzi uguali.
Ogni pezzo si apre con matterello diametro di 15 cm.
In mezzo d'impasto aperto si mette il formaggio e si richiude. Poi si piegano i fianchi e così si dà com'è la figura di pide treccia.
Questi pide piccole preparati si filano nel vassoio oliato con le distanze , sopra si mette l'acqua di yogurt poi si lascia riposare ancora per mezz'ora.
Si cucina nel forno riscaldato a 210 gradi per mezz'ora.

Nota: Pite piccole se cucinano con fuoco basso si diventano dure.