



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

Pita di Deserto

Kır Pidesi



Lievito fresco dimensino scatola di fiammifero
4,5 bicchieri di farina
Mezzo bicchiere di latte
1 bicchiere d'acqua fresca
1 uova
Mezzo bicchiere olio d'oliva
1,5 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di zucchero a polverato
Per interno;
4 bicchieri grattugiati di formaggio a bianco
1 cipolla secca media
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
Mezzo bicchiere d'olio vegetale

In una ciotola a profonda si mettono lievito, latte fersco, l'acqua fresca, albume d'uovo, zucchero a polverato, e sale questi si miscelano bene.

Sopra si aggiunge la farina setacciata durante l'impastito, si aggiunge olio d'oliva. Così si vara l'impasto perfetto.

L'impasto si lascia riposare coperto minimo 1 ora.

In momento di gonfiamento dell'impasto si prepara la miscelata per interno d'impasto. La cipolla secca sia taglia finemente, si aggiungono formaggio grattugiato e peperoncino a rosso poi si miscelano.

L'impasto riposato si divide in 16 pezzi uguali. Ogni pezzo si apre finemente dimensione di un piatto normale.

Nell'impasto aperto si mette olio con sapizzolino. La miscelata preparata si mette sul impasto aperto in lunghezza e i capi si chiudono che si toccano se stessi.

Sopra si mette tuorlo d'uovo diventato più liquido con 1 cucchiaino di latte. Poi si inseriscono nel vassoio di forno oliato.

Dopo aver preparato tutte pita si mettono per cucinare nel forno riscaldato a 200 gradi finché diventano viole.

Le pita si tagliano dal mezzo in 2 o 3 pezzi e poi si servono in caldo.

Nota: Se volendo di usare la carne macinata nella preparazione pita di deserta, la carne macinata deve essere arrossita.