



## Pita di Deserto

Kır Pidesi



Lievito fresco dimensino scatolina di fiammifero  
4,5 bicchieri di farina  
Mezzo bicchiere di latte  
1 bicchiere d'acqua fresca  
1 uovo  
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, albumi 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 varà l'impasto perfetto.

# L'impasto si lascia riposare coperto minimo 1 ora.

# Im 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 condivide in 16 pezzi uguali. Ogni pezzo si apre finemente dimensione di un piatto normale .

# Nell'impasto aperto si mette olio con sapzzolino. 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 cucchiaio 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 finchè diventano viola.

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

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