



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

Pita al Formaggio a Bianco

Kaşarlı Pide



4 bicchieri di farina
lievito fresco dimensione scatola di fiammifero
1,5 bicchieri d'acqua fresca
2 zuccheri aquadrati
1 bicchierino d'olio vegetale
1,5 cucchiaini di sale
Per interno;
grattugiato di 5 bicchieri formaggio a bianco
3 uova
1 bicchiere di latte
Mezzo bicchierino d'olio vegetale

- # Nella ciotola d'impastare si mettono lievito, l'acqua fresca e zuccheri poi si miscelano finché lievito e zuccheri si sciolgono bene.
- # Sopra si aggiungono metà della farina sopraindicata, olio vegetale e sale.
- # Farina rimasta si aggiunge mentre si impasta e si avrà un impasto vicino al morbido.
- # Si copra la sopra l'impasto e si aspetta per gonfiarsi.
- # Si prepara la miscelata di pita. Formaggio a bianco si grattugia in una ciotola aprofonda e sopra si rompono le uova, si aggiungono latte ed olio vegetale e si miscelano bene finché tutti i materiali si miscelano bene.
- # L'impasto riposato si impasta ancora per un pò e poi si divide in 8 pezzi uguali .
- # Poi ogni pezzo in rotondo si aprono con il rullo in lunghezza e grossi di mezzo cm. Dimensione di un piatto da servire.
- # La miscelata preparata si mette sopra degli impasti secondo dei dimensioni propri. (se bisogna si bagnano punto delle dita)
- # Si piegano i finchi e i punti delle pita grossa di 2 cm.
- # Si mettono nel vassoio farinato di forno . Poi si inserisce nel forno riscaldato a 230 gradi.
- # Quando le sopra diventano viole significa che cucinate.
- # Si condividono in 3 - 4 pezzi e poi si prendono negli piatti da servire . Servirsi in caldo.

Nota: Con l'impasto di pita deserto si possono prepararsi anche le altre pita. La pita che non si vede l'interno si chiama è pita chiusa.