



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

Pida con Yogurt

Yoğurtlu Pide



Lievito fresco dimensione scatola di fiammifero
1 cucchiaino di zucchero polverato
2 bicchieri d'acqua fresca
3 cucchiaini d'olio vegetale
In quantità di farina
Per la miscelata;
Mezzo kg. di yogurt filtrato
1 cipolla secca media
1 uovo
Mezzo cucchiaino di peperone
Mezzo cucchiaino di peperoncino a rosso
Mezzo cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 cucchiaio di farina
3 cucchiaini d'acqua

- # Primamente si prepara l'impasto; l'acqua fresca, lievito e zucchero si mescolano con il dito. Sopra si aggiungono
- # Poi l'impasto si lascia riposare per mezzoretta.
- # Poi l'impasto riposato si divide in 4 pezzi uguali. Poi si aprono sul tavolo farinato. E si aprono dimensione di piatto da servire.
- # Dopo aperto tutti i pasticcini si mettono le sode sulla miscelata preparata e si piegano dai fianchi e si schiacciano i bordi poi si prende la forma di barca.
- # Poi le pide si filano nel vassoio oliato e si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi. Si cucina finché gli impasti diventano rosse.
- # Si servono in caldo.

Nota: Questa pide è una pasticceria dalla zona di Nallihan si prepara nel momento di cuinamento di pane.