



Pida con Yogurt

Yoğurtlu Pide



Lievito fresco dimensione scatolina di fiammifero
1 cucchiaino di zucchero polverato
2 bicchieri d'acqua fresca
3 cucchiai d'olio vegetale
In quantità di farina
Per la miscelata;
Mezzo kg. di yogurt filtrato
1 cipolla secca media
1 uova
Mezzo cucchiaino di pepe nero
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'imposto si lascia riposare per mezzoretta.

Poi l'imapsto riposato si condivide in 4 pezzi uguli Poi si aprono sul tavolo farinato. E si approno dimensione di piatto da servire.

Dopo aperto tutti impasti si mettono le sopre la miscelata preparata e si piegano dai fianchi e si schiaccino i fini poi si prende la forma di barca.

Poi le pida si filano nel vassoio oliato e si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi Si cucina finchè gli impasti diventano rosse.

Si servirsi in caldo.

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