



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

## Pida con Salsiccia

Sucuklu Pide



1 bustina lievito istante  
1 cucchiaino di zucchero  
2 cucchiaini di sale  
2 bicchiere l'acqua fresca  
4 cucchiaini olio di girasole  
Per interno;  
1 salsiccia  
4 pepe  
4 pomodori  
1 bustina di formaggio a bianco  
2 uova  
1 bicchierino di latte  
Mezzo cucchiaino di sale  
Per la sopra;  
4 cucchiaini d'acqua  
2 cucchiaini di farina

# Prima si prepara l'impasto 1 pugno di farina, lievito istante e zucchero si mescolano sopra si aggiunge olio vegetale, l'acqua e farina finchè per avere l'impasto mezzo morbido che non si picica nelle mani.  
# Poi si coperta la sopra d'impasto. Si lasica in una zona fresca minimo pe mezz'ora. Così impasto si lievita.  
# In questo momento si grattugia il formaggio e sopra si aggiungono latte, uova, sale e latte si mescolano.  
# Le salsicce si tagliano in rotonde poi si tagliano in fine. Pomodoro si fetta senza sbuciare. Pepe si taglia in goresse.  
# L'impasto lievitato si divide in 8 pezzi uguale.  
# Ogni pezzo si apre sul tavolo farinato poi si aprono in ovale con il rullo 1,5 di intervalli e 1 intervallo di larghezza .  
# Sopra prima si mette la miscelata di formaggio. Poi si mettono salsiccia, pepe e pomodoro.  
# I finachi si piegano larghezza di 1 dito. i fini si schiacciano così si prendono la forma di barca.  
# Sopra si mette dalla miscelata preparata con tuolo d'uova e farina. Poi si filano nel vassoio dentro messo carta oliata.  
# Poi si inseriscono nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucinano finchè la sopra arrossisce.

**Nota:** Queste tipe di pida si preparano in genere nelle zone di Marnero.