



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Лепешка с смешанной начинкой

Karışık Pide



400гр. дрожжевого теста
2 ст.л. оливкового масла
Для начинки:
3 шт. сосисек
10-12 кусочка колбасы
15-20 кусочков колбасы со специями (суджук)
Посыпать:
1 стакан тёртого сыра
1 яйцо
0,5 ст.л. йогурта
1 ст.л. муки

- # Дрожжевое тесто замесить с оливковым маслом, разделить на 4 равные части, и оставить на 15 минут.
- # В это время сосиски, колбасу и суджук тонко нарезать. Колбасу и суджук каждый кусочек разрезать на 4 части.
- # Тесто посыпав мукой раскатать овальной формы. В середину разложить сосиски, колбасу и суджук. Сверху посыпать тертым сыром.
- # Края лепешки свернуть по всему периметру шириной с палец и залепить концы с двух сторон чтобы получилась лодочка. Смешать яйцо, йогурт и воду и смазать этой смесью поверхность лепешки.
- # Прodelать тоже самое с остальными частями теста. Положить приготовленные лепешки в смазанный маслом противень. Печь в заранее разогретой до 200 градусов духовке до готовности.
- # Подавать горячим.

Тесто можно приготовить в домашних условиях. Для этого потребуется 500 гр. муки, 1 пачка быстрорастворимых дрожжей, 2 ст.л. оливкового масла, 1ч.л. соли и теплая вода. Замесить тесто и оставить на 30 минут.