



Лепешка с курицей

Tavuklu Pide



1 пачка быстрорастворимых дрожжей
2 стакана теплого молока
1 ч.л. сахара
1 ч.л. соли
2 ст.л. растит. масла
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
1 куриная грудка
2 помидора
2 зубчика чеснока
3 ст.л. растит. масла
1 ч.л. соли
Посыпать сверху:
1 стакан тертого на терке сыра
3-4 ст.л. растит. масла

Смешать теплое молоко, дрожжи и сахар.

Добавить растит. масло, соль и добавляя муку замесить не прилипающее к рукам тесто. Тесто накрыть и оставить в теплом месте на 1 час.

Куриную грудку сварить и разобрать на волокна. Добавить мелко порезанные помидоры, чеснок, растит. масло и соль, перемешать.

Тесто разделить на 8 равных частей. Каждую часть посыпать мукой и раскатать овальную лепешку.

В центр в длину положить куриную начинку посыпать тертым сыром. Закрыть начинку накрыв сначала правую сторону, затем левую, края залепить.

Лепешки положить на смазанный маслом противень, смазать сверху растит. маслом.

Поставить в разогретую до 200 градусов духовку, печь до золотисто-коричневого цвета.

Подавать горячими.

Лепешки с куриной начинкой можно готовить и полностью не закрывая, открытыми.