



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

---

## 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 тепкое 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.