



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

Промасленные лепешки

Yağlı Pide



Половина пачки сырых дрожжей
1 стакан теплой воды
1кусочек сахара-рафинад
1,5 л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Смазать сверху:
4 ст.л. слив. масла
4 яйца

- # Смешать теплую воду, дрожжи и сахар.
- # Посолить и добавляя муку замесить средней упругости эластичное тесто.
- # Тесто накрыть и оставить подходить в теплом месте на 45 минут.
- # Затем тесто еще раз вымесить и разделить на 4 равные части. Каждую часть раскатать размером чуть больше блюдца.
- # Затем в середине сделать небольшое углубление, слегка продавливая пальцами.
- # Лепешки положить на противень устланый пергаментной бумагой и в середину в углубление положить по 1 ст.л. слив. масла.
- # Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку. Достать когда лепешки слегка подрумянятся.
- # С середины по краям размазать слив. масло, затем в середину разбить яйца, посолить и снова поставить в духовку.
- # Достать когда яйца будут готовы, подавать теплыми.

Рецепт принадлежит кухне Трабзона. Известен под названием «Трабзон ялысы».