



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

Сладкое пиде

Şekerli Pide



1 пачка быстрорастворимых дрожжей
2 стакана теплого молока
1 стакан теплой воды
1 ч.л. сахара
0,5 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
500 гр. сладкого творога
Сверху:
2 ст.л. слив. масла
1 стакан сахара

- # Растворить дрожжи в теплой воде с сахаром.
- # Добавить молоко, соль и добавляя муку замесить средней упругости тесто.
- # Тесто накрыть, оставить на 30 минут подходить. Затем снова вымесить и разделить на 6 равных частей.
- # Каждый кусок раскатать в овальную лепешку 15см x 22 см.
- # Сверху выложить творог, края загнуть, концы залепить в виде лодочки.
- # Положить пиде на противень застланный бумагой для выпечки и поставить в разогретую до 200 градусов духовку.
- # Когда пиде подрумянится, достать из духовки, посыпать сахаром, смазать слив. маслом и снова поставить в духовку.
- # Когда сахар растает, пиде можно достать из духовки.
- # Подавать теплым.

Чтобы придать необычный вкус, в творог можно добавить немного тахини.