



Турецкая лепешка "Катыклы пиде"

Katıklı Pide



1 пакетик быстрорасторимых дрожжей
2 стакана теплой воды
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
4 средние картошки
2 куска брынзы
4 шт. зеленого лука
2 шт. зеленого стручкового перца
10 веточек петрушки
0,5 стакана растит. масла
0,5 ч.л. соли
Сверху:
1 ст.л. маковой пасты
2 ст.л. растит. масла

- # В чашку налить теплую воду, добавить соль и смешанные с частью муки дрожжи, перемешать.
- # Добавляя муку, замесить тесто как на хлеб. Тесто накрыть и оставить на 1 час.
- # Картофель сварить в "мундире", очистить и потереть на терке. Добавить мелко рубленную зелень, перец, растит. масло и соль, перемешать.
- # Тесто разделить на 8 равных частей, каждую часть посыпать мукой и раскатать не большие лепешки.
- # На одну половину лепешки положить начинку, второй половиной накрыть, края залепить.
- # Пиде положить на противень застланный бумагой для выпечки, сверху смазать маковой пастой смешанной с маслом. (Если нет пасты, можно смазать просто маслом).
- # Поставить в разогретую до 200 градусов духовку на 25 минут.
- # Достать из духовки, подавать минут через 10 порезав.

Рецепт принадлежит древним турецким кочевникам.