



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

Рамадан пиде

Ramazan Pidesi



1 пачка быстрорастворимых дрожжей
1 ст.л. сахара
1 стакан теплой воды
1 стакан теплого молока
5-6 ст.л. растит. масла
1 яичный белок
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Смазать сверху:
1 яичный желток
Чернушка

Растворить дрожжи в теплой воде с сахаром. Добавить молоко, масло, соль, белок и добавляя муку, замесить не пристающее к рукам мягкое тесто. Тесто накрыть и оставить в теплом месте на 45 минут.
Затем тесто еще раз хорошо вымесить и положить на середину круглой среднего размера формы, застланной бумагой для выпечки.
Руками растянуть тесто по всей форме. Оставить еще на 25-30 минут.
Затем пальцами продавить круглую рамочку диаметром чуть меньше основного, и в середине пальцами прижимая сделать ямочки.
Смазать лаваш желтком и посыпать чернушкой.
Поставить в разогретую до 190 градусов духовку, печь до готовности.

Чтобы пиде было мягким, важно по форме растягивать руками, а не скалкой.