



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

Кыр Пиде - Тонкая Пицца

Kır Pidesi



Живые дрожжи (спичечн.коробку)
4,5 стакана муки
Пол стакана молока
1 стакан воды
1 яйцо
Пол стакана оливк.масла
1,5 чайн.ложки соли
1 чайн.ложка сахара
Для начинки :
4 стакана натёртой брынзы
1 репч.лук
1 чайн.ложка красн.молот.перца
Пол стакана раст.масла

- # В глубокую посуду положить дрожжи, тёплое молоко и воду, яичный белок, сахар, соль, помешать.
- # Понемногу добавить муку, оливк.масло и замесить тесто без комочков.
- # Накрыть полотенцем и дать расстояться 1 час.
- # Приготовить начинку : Лук мелко порубить, добавить красн.перец и брынзу, помешать.
- # Тесто разделить на 16 равных частей. Каждую часть раскатать на тонкую лепёшку размером с овальную тарелку.
- # Лепёшки обмазать раст.маслом, нанести слой начинки, края закрепить.
- # Яичный желток перемешать с 1 стол.ложкой молока, полить на начинку и положить на смазанный маслом противень.
- # Приготовить все пиде. Запекать в заранее разогретой духовке, при температуре 200.
- # Пиде порезать на 2 или 3 кусочка, подавать горячими.

При приготовлении пиде с мясной начинкой, фарш нужно заранее обжарить.