



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

Пиде с Сыром - Тонкая Пицца

Kaşarlı Pide



4 стакана муки
Живые дрожжи (спичечн.коробку)
1,5 стакана тёплой воды
2 кубика сахара
Пол стакана раст.масла
1,5 чайн.ложки соли
Для начинки :
5 стаканов натёртого сыра
3 яйца
1 стакан молока
¼ стакана раст.масла

- # В глубокую посуду положить дрожжи, сахар, налить воду и мешать пока не растают дрожжи и сахар.
- # Добавить половину порции муки, раст.масло, соль и помесить.
- # Понемногу высыпать оставшуюся муку и замесить мягкое тесто.
- # Накрывать полотенцем и дать расстояться 1 час.
- # Приготовить начинку : Натёртый на тёрке сыр, яйца, молоко, раст.масло хорошо перемешать.
- # Тесто немного помесить и разделить на 8 частей.
- # Каждую часть раскатать на овальную лепёшку толщиной пол сантиметра, размером с серв.тарелку.
- # Нанести слой начинки, (можно мокрыми руками).
- # Кроя пиде завернуть на 2см.
- # Положить на обсыпанный мукой противень. Запекать до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 230.
- # Порезать на 3-4 кусочка. Подавать горячими.

Можно приготовить пиде с другой начинкой, а так же закрытое пиде, (как пирожок).