



## 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  
1/4 стакана раст.масла

- # В глубокую посуду положить дрожжи, сахар, налить воду и мешать пока не растворят дрожжи и сахар.
- # Добавить половину порции муки, раст.масло, соль и помесить.
- # Понемногу высыпать оставшуюся муку и замесить мягкое тесто.
- # Накрыть полотенцем и дать расстояться 1 час.
- # Приготовить начинку : Натёртый на тёрке сыр, яйца, молоко, раст.масло хорошо перемешать.
- # Тесто немножко 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).
- # Края 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).