



Лепёшка Пиде- Кабартлама

Gabartlama



1 спичечн.коробка живых дрожжей
1 чайн.ложка сахара
1,5 стакана тёплой воды
1 стакан тёплого молока
3 стол.ложки раст.масла
2 чайн.ложки соли
1 яйцо
Мука
Для Верха:
1 яйцо
1 стол.ложка муки
1/4 стакана воды
1 чайн.ложка кунжути

В тёплой воде растопить дрожжи и сахар, (хорошо перемешать кончиком пальца). Добавить молоко, яйцо, раст.масло и помешать.

Посолить, понемногу засыпать муку и замесить мягкое и не липкое тесто. Накрыть полотенцем и дать расстояться 1 час.

Затем тесто разделить на 4 части, из каждой части раскатать тонкую лепёшку размером с тарелку.

Лепёшки разложить на противне, на бумаге для запекания. Дать расстояться ещё 30 минут.

Воду, муку и яйцо хорошо перемешать, намазать на лепёшки. Посыпать кунжут.

Запекать до золотистой корочки, в заранее разогретой духовке, при температуре 220.

Эту Лепёшку –Пиде готовят в городе Анкара.