



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

## Лепёшки- Пиде с Колбасой

Sucuklu Pide



1 пакетик сухих дрожжей  
1 чайн.ложка сахара  
2 чайн.ложки соли  
2 стакана тёплой воды  
4 стол.ложки раст.масла  
Для начинки :  
Копчёная колбаса  
4 свежих перца  
4 помидора  
Сыр  
2 яйца  
Пол стакана молока  
Пол чайн.ложки соли  
Для верха :  
4 стол.ложки воды  
2 чайн.ложки муки

- # Дрожжи,немного муки и сахар перемешать. Добавить раст.масло, соль, воду,просеянную муку и замесить не липкое тесто.
- # Тесто накрыть и дать расстояться 30 минут в тёплом месте.
- # Колбасу порезать тонкими кольцами. Помидоры и перцы порезать на кусочки.
- # В другую посуду натереть сыр, добавить молоко, яйца и перемешать.
- # Тесто разделить на 8 частей.
- # Из каждой части раскатать овальные лепёшки. ( Приблизительно 30см. х 20см. )
- # На поверхность лепёшек нанести слой сырной массы, затем разложить колбасу, перцы и помидоры.
- # Края лепёшек загнуть на один палец и придать форму лодочки.
- # С веру обмазать водой с мукой и положить на противень, на бумагу для запекания.
- # Запекать до золотистого цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 200.

Лепёшки- Пиде с Колбасой – Турец. Черноморское блюдо.