

Pide



6



1,15 tim

Du behöver

- 11 дл брашно
- 4 дл млака вода
- 15 г прашок за пециво
- 1 лажичка сол
- 150 г путер
- 6 средни главици кромид
- 4 средни домати
- 2 зелени пиперки
- 2/1 лажица сол
- 50 г путер
- 1 лажица пиперка во прав

Om rätten

Пиде е многу старо и обично јадење во македонско-турската култура. Рецептата е доволно едноставна за печење, може да се полни со многу различни филови, на пример. Денес користевме фил од лук, но и може да се користи млето месо, фета сирење со јајца, пореј итн. Ако сакате да бидете малку по-здрави, можете да ја замените путерот со сончогледово масло. Може да ставите дрожди во тестото наместо содата за пекање, тоа е прашање на вкус.



Gör så här

Прво направете го филот, исечкајте го кромидот, пиперката и доматиите, и сварете ги со путерот додека не омекнат. Додадете ја мелена пиперката, солта и оставете да се олади. Во меѓувреме, замесете го тестото со сите состојки: брашното, млаквата вода, прашокот за пециво и солта. Оставете го тестото да одмори околу 15 минути.

Поделете го тестото на 10 еднакви топчиња, и почнете да ги развлекувате во кругови од околу 15 см во дијаметар. Откако сите ќе бидат развиени, премачкајте ги помеѓу секоја кора со растопениот путер, и наредете ги корите една врз друга, по 5 во две групи. Првата група кори расукајте ја во голема кора, малку поголема од тавата што ќе ја користите, и ставете ја на намастената тава. Потоа расукајте ја втората група кори во уште поголема кора од претходната. Истурете го филот врз тавата и покријте го со втората кора, набирајќи ја како на сликата, и виткајте ги краевите навнатре за да не истече филот. Премачкајте ја целата површина со растопен путер. Печете ја Пидето во загреана рерна на 200 степени околу 35 минути.

Пријатно јадење!