

Πεινιρλί

Θέλεις να φτιάξεις νόστιμα, λαχταριστά πεινιρλί; Σου έχουμε την τέλεια λύση! Εμείς σας δείχνουμε δύο επιλογές. Μια πιο νηστίσιμη εκδοχή αλλά και μια πιο πλούσια γευστικά επιλογή. Πάμε να δούμε την εκτέλεση και τα υλικά.

peynir στα τουρκικά σημαίνει τυρί peynirli με τυρί, το li ως κατάληξη είναι το με γι αυτούς το σωστό είναι peynirli b?rek = τυρόπιτα ή πίτα με τυρί ή k?ymal? b?rek κιμαδόπιτα ή κρεατόπιτα όπως τη λέμε και εμείς.

ΥΛΙΚΑ

350-450 γρ. Αλεύρι για κάθε χρήση (ή σκληρό)

150 ml νερό

2 κουταλιές ελαιόλαδο

1 κουταλιά ξερή μαγιά

1 κουταλάκι αλάτι

1 κουταλάκι ζάχαρη

Σάλτσα Ντομάτας (προαιρετικά)

Ψιλοκομμένα ντοματάκια, ρίγανη, λάδι, αλάτι, πιπέρι

Αβοκάντο, Μανιτάρια, Πιπεριά Φλωρίνης

Κασέρι, Καπνιστή Γαλοπούλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Βάζουμε σε ένα μπολ το αλεύρι και την μαγιά και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε την ζάχαρη και το αλάτι. Ανακατεύουμε. Έπειτα βάζουμε λάδι και ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί. Φτιάχνουμε την ζύμη και όταν είναι έτοιμη πλάθουμε την ζύμη επάνω στον πάγκο μας. Όταν είναι έτοιμη την βάζουμε σε ένα σκεύος για να ξεκουραστεί και να φουσκώσει. Όσο το ζυμάρι ετοιμάζεται εμείς καθαρίζουμε τα μανιτάρια. Όταν το ζυμάρι είναι έτοιμο ανοίγουμε τη ζύμη και το ανοίγουμε σε πλάτος περίπου ενός εκατοστού και σε σχήμα παραλληλόγραμμο. Μπορούμε με το ίδιο ζυμάρι να κάνουμε και πίτσα. Όταν τα ανοίξουμε προσθέτουμε μέσα τα υλικά της αρεσκείας μας και τα κλείνουμε σαν βαρκούλες. Τα βάζουμε στον φούρνο για λίγο λιγότερο από 20 λεπτά στους 200 βαθμούς.



bletsas.gr



bletsas.gr



bletsas.gr



bletsas.gr



