

Turska pita



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za domace testo:

- **500** gbrašna
- **3,5** dlvode
- **1/2** kašicicesoli
- **200** gmargarina
- **500** gkora za pitu

Fil od mesa:

- **500** gmlevenog mešanog mesa
- **2** glavicecrnog luka
- **5** kašikaulja
- suvi biljni zacin
- biber

Fil od jaja:

- **4**jaja
- **1** cašajogurta
- **250** gfeta sira
- 1prašak za pecivo

Priprema

Zamesiti testo i ostaviti da odstoji 30 minuta u frižideru. Posle toga, testo podeliti na 16 jufkica. Svaku jufku istanjiti oklagijom i premazati otopljenim margarinom. Posebno naslagati 8 razvucenih, premazanih jufki jednu na drugu. Poslednju ne premazivati. Istanjiti oklagijom testo kako bi se dobila prva kora. Na isti nacin uraditi i preostalih 8 jufkica.

Pleh (od elektricnog šporeta) namazati uljem, pa dno i bocne stranice obložiti domacom korom, a krajeve ostaviti van pleha.

Fil od mesa: meso i luk (sitno iseckan) ispržiti na 5 kašika ulja. Dodati suvi biljni zacin i biber po ukusu.

Fil od jaja: sve sastojke pomešati.

Domacu koru poprskati sa malo ulja. Naneti kupovne po 2 kore (izgužvane). Ponovo poprskati uljem i posuti sa malo fila od mesa.

Zatim opet naneti kupovne kore i naneti malo fila od jaja. I tako dok se ne potroši sav materijal.

Završiti sa domacom korom. Krajeve spojiti i uviti unutra. Pitu premazati rastopljenim margarinom i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni.

PRIJATNO!

Savet

Domae kore samo spojite, sve što je više razvijeno isecite, da krajevi ne bi bili debeli. A iseene ostatke iskoristite za dekoraciju.