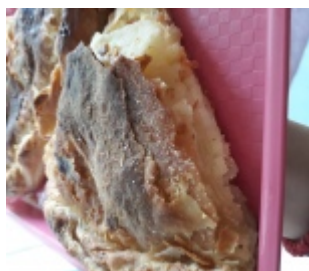


Turska lisnata pita sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **700-800 g** brašna
- **400 ml** mlake vode
- **1 kašika** soli
- **1** omekšali margarin

Fil:

- **250 g** mrvljenog sira
- **1-2** jajeta
- **malo** ulja

Priprema

U vanglicu staviti brašno i so pa mlakom vodim umesiti mekše testo. Izruciti na pobrašnjenu podlogu pa domesiti testo. Loptu podeliti na dva dela. Od svakog dela razvuci krug. Premazati omekšalim margarinom (utrošiti skoro polovinu margarina) uviti u valjak, a zatim od valjka napraviti puža. Motati puža tako da kraj doe na površini pa rukama spljoštite malo puža i stavite u kesu. Isto uraditi i sa drugom polovinom. Kесе sa testom staviti u frižider na pola sata.

Za fil pomešajte sir i jaja. Dodajte soli ako sir nije slan. Filom se premazuje cela površina obilno, ne tek da se pobaca. Ja sam baš dosta fila stavila, nije imalo praznog mesta na kori. Takoe da napomenem da sam pekla u baš velikoj okrugloj tepsiji.

Posle 30 minuta izvaditi testo iz frižidera. Tepsiju premazati margarinom, ako vam je ostalo malo za premazivanje, ako nije može i uljem.

Uzeti jedan teo testa i razviti veliku koru koja će malo i da viri iz tepsije. Prebaciti koru u tepsiju i krajeve podignuti uz ivicu tepsije. Naneti fil obilno, pa razvuci i drugu koru, prebaciti preko fila, naguzvati je malo (taman se dobiju nabori od testabi pita izgleda lepo kada se ispece). Podignue krajeve od prve kore spojiti sa ivicama druge kore. Ja sam ih uplela, nalik kada pletete pletenicu, ali možete i samo ispretiskati, bitno je da se krajevi spoje. Premazati malo uljem, silikonskom cetkicom.

Staviti da se pece u zagrejanjoj rerni na 180 C. Peci da se lepo zapece i pocne odvajati od tepsije i da površina bude zapečena i krckava. Prilikom pečenja pita će baš narasti, tako da nemojte da vas brine izgled pre pečenja.

Pecenu pitu pokriti krpom na 5 minuta pa iseci i poslužiti.

Savet

Jedna od boljih pita koje sam probala u poslednje vreme, ako se uzme u obzir potreban materijal i vreme pripreme, možda i najbolja. Pita podsea na burek. Tanka je i lisnata, a korice krckave i prepeene . Ako se desi da ostane, prekrijte kesom, zatim krpom i sutradan samo u toplu rernu na kratko, bude još mekša .