Lisnata turska pita sa sirom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**brašna
- **oko 450 ml**tople vode
- **2 kašicice**soli
- **200 g**omekšalog putera

Nadev:

- **450-500 g**zrnastog sira, ili po želji
- **1**jaje

I još:

- **malo**susama

Priprema

Prosejano brašno posoliti, pa toplom vodom umesiti testo koje podelimo na 2 lopte, jednu veci, a drugu manju.

Uzeti manju koru, rasuci je oklagijom što više može i premazati omekšalim puterom. Ponoviti postupak i sa drugom loptom.

Umotati obe kore u rolat.

Zamotati rolate u obliku puža.

Sad rukom blago pritiskati puža, da se dobije disk.

To uraditi i sa vecim delom testa.

Lepo oblikovati diskove.

Staviti diskove u kesice i odložiti u zamrzivac na pola sata.

Za to vreme, spremiti nadev od sira, tako što izmrvimo sir i pomešamo sa umucenim jajetom, ako je potrebno, posoliti.

Uzeti što vecu tepsiju, podmazati. Iz zamrzivaca prvo izvaditi manju koru i rasuci, te je staviti u pleh. Rasporediti sav nadev.

Od veceg diska rasuci što vecu koru, da bude veceg precnika od same tepsije. Preneti je oklagijom i staviti preko, a onda, polako nabiruci testo, oblikovati koru.

Ivice gornje kore prstima "zaštipavati", formirajuci rub. Premazati sa malo ulja odozgo i, po želji, posuti susamom.

Pecnicu podgrejati na 200 stepeni i peci pitu da fino porumeni.

Ako želita da bude hrskava, kao ja, ne morate je poprskati vodom pa vratiti na par minuta nazad u rernu, ukoliko želite da i gornja kora bude mekanija, uradite to, pa nakon vaenja iz pecnice, prekriti krpom i ostaviti da se prohladi. Pita je inace odozgo hrskava, a iznutra mekana.

Savet

Jako brzo i ukusno, izgledom i ukusom kao burek iz pekare-po mom mišljenu, i bolje.. Prijatno!