

Oppskrift

## Tyrkisk pide med lam, spinat og egg



1

Ha de tørre ingrediensene til deigen i en bolle. Rør inn lun kent vann og olivenolje og elt til en smidig deig, ca. 10 minutter. Dekk til og la heve i ca. 1 time eller til dobbel

størrelse.

## 2

Finhakk løk og hvitløk og fres i en panne med litt olje eller smør. Ha i kjøttdeigen og stek videre mens kjøttet hakkes i biter. Krydre med oregano, spisskummen, røkt paprika, salt og pepper.

## 3

Del gul paprika i biter og vend inn. Stek til kjøttet er akkurat gjennomstekt. Forvell spinat og klem ut vannet.

## 4

Ha deigen ut på et melet bord og del i 8 emner. Kjevle hvert emne ut til en oval. Legg forvellet spinat, kjøttfyll og fetaost i biter i midten av ovalen. Fold deigen opp langs kanten og knip sammen i hver ende slik at du får en avlang båt-form. Pensle kanten med olje (ev. egg).

# 5

Stek i forvarmet ovn på 220 °C i 8-10 minutter. Ta dem ut og lag en grop i midten av hver. Knekk et egg i gropen og stek videre i 6-8 minutter, eller til deigen er gyllen og eggehviten er satt.

**Pide er en slags tyrkisk «pizza»...** Pide brukes egentlig om flere typer bakverk i Tyrkia, så at vi kaller det pizza er nok ikke helt riktig, men i hvert fall beskrivende. Ordet «Pide» kommer opprinnelig fra «Brød» på arabisk. Den er formet omtrent som en båt og toppes ofte med kjøtt, grønnsaker eller strimlet ost (men ikke saus). Her kan du bruke det du har tilgjengelig, men om du ønsker å henge med på trenden med smaker fra Midtøsten, så er lam et godt tips! For ekstra smak og wow-effekt kan du knekke et egg på toppen helt på slutten av steketiden.

## Produkter i denne oppskriften

Kjøttdeig av Lam 2,5kg Fryst Pk



## Ingredienser

Hvetemel

500 g

## Fyll

Tørrgjær	1,5 ss
Salt	1 ts
Gurkemeie	2 ts
Vann, lunkent	4 dl
Olivenolje	3 ss

## Fyll

Løk	0,5 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Gilde Kjøttdeig av lam	400 g
Oregano	2 ts
Spisskummen	1 ts
Røkt paprika	1 ts
Salt og pepper	
Gul paprika	1 stk
Spinat	200 g
Fetaost	100 g
Prior Egg	8 stk