Пита – арабский хлеб из дрожжевого теста, полый внутри – в наше время пользуется большой п

Приготовление

около 3,5 ст. муки

150-200 г размягчённого маргарина

2 ст.л. сахара

½ ч.л. соли

50 г свежих дрожжей (или 2 ч.л. сухих)

1 ст. молока

Приготовить дрожжевое тесто.Разделить на 2 части, каждую скатать рулетом, нарезать на неб