



Heure d'Amour

Sevgi Saati



2 cuillères à soupe de yaourt
1 cuillère à soupe d'huile végétale
2 œufs
1 zeste d'orange râpé
1 tasse à thé de sucre en poudre
3,5 tasses de farine
1 cuillère à café de poudre à pâte
Pour frire ;
1,5 tasses d'huile légumes
Pour la surface ;
1 tasse de sucre en poudre

- # Mettez dans un bol creux, des œufs, de l'huile, du sucre en poudre, du zeste d'orange râpé*. Mélangez l'ensemble.
- # Rajoutez de la farine en pétrissant, puis de la levure. Obtenez une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Laissez reposer la pâte couverte pendant ½ heure. Puis ouvrez sur une surface farinée à ½ cm d'épaisseur. Coupez avec une moule de biscuits.
- # Mettez de l'huile dans une poêle. Quand elle chauffe, rajoutez les pâtes puis laissez griller. Sortez sur une serviette en papier.
- # Saupoudrez du sucre en poudre pendant qu'ils sont chaud. Prenez sur une assiette.

N-B; Vous pouvez obtenir des goûts plus différents en utilisant de la cannelle ou de la vanille.