



## Gavma

Gavma



4 pâtes feuilletées  
1 litre de farine  
1 paquet de levure humide  
1 morceau de sucre en morceau  
1 cuillère à thé de sel  
De l'eau tant que possible  
Pour huiler;  
3 cuillères à soupe de beurre  
Pour l'intérieur;  
2 tasses de fromage çökelek

- # Pétrissez la pâte. Pour cela ; Mettez la farine dans un bol de pétrissage. Ouvrez le milieu puis rajoutez du sucre, de la levure et de l'eau jusqu'à obtenir une pâte molle.
- # Couvrez la pâte puis laissez attendre pendant 1 heure à température ambiante.
- # Huilez un plat. Placez la première pâte en coupant les côtés et les mettant au milieu. Versez des beures fondus.
- # Étalez la moitié de la pâte reposé puis versez encore un peu de beurre.
- # Placez la deuxième pâte. Mettez un peu d'huile puis saupoudrez le fromage.
- # Placez la troisième pâte puis continuez à huiler.
- # Étalez la pâte qui reste puis huilez. Placez la dernière pâte à filo puis rajoutez de l'huile.
- # Laissez reposer pendant 20 minutes.
- # Coupez en forme de carré. Faites cuire au four à 180 degrés pendant 45 minutes.
- # Servez tiède.

N-B; Cette recette est une recette traditionnelle de Samsun.