Gozleme Circassien

Çerkez Gözlemesi

1,5 tasse d'eau
1 cuillère à café de poivre rouge en poudre
1 cuillère à café de sel
½ cuillère à café de sel
Pour l'intérieur;
2 pommes de terre
Pour huiler;
Du beurre

Mélangez dans un bol de pétrissage, de l'eau tiède, du poivre rouge en poudre, du poivron noir et du sel. Mélangez avec les bouts de doigts.
Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte un peu plus solide que la normale. Pétrissez l'ensemble.
Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 1 heure.
Faites bouillir les pommes de terre avec la peau. Épluchez puis râpez. Rajoutez un peu de sel puis mélangez.
Séparez la pâte en 10 morceaux. Ouvrez chaque morceau sur une surface farinée à la taille d'une assiette de dessert.
Placez la poêle au feu et faites chauffer sans huile. Faites griller les deux surfaces des gôzleme.
Huilez les gözleme avec du beurre.
Servez chaud.

N-B; L'utilisation du poivron se fait au choix dans la recette originale.