



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mûtevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

Grillade De Pâte Aux Piments

Biberli Hamur Kızartması



1 morceau de pâte à pain
1 poivron rouge
1 petit oignon
1 tasse de fromage lor
½ cuillère à café de sel
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
Pour frire ;
1,5 tasses d'huile

Rajoutez dans la pâte prête, les piments nettoyé des pépins et du sel. Pétrissez l'ensemble.

Puis rajoutez le fromage et de l'huile d'olive. Continuez à pétrir. Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant ½ heure.

Mouillez votre main, serrez la pâte et sortez un morceaux plus grand qu'une noix. Mettez dans la cuillère mouillé puis jetez dans l'huile chaud.

Faites griller jusqu'à qu'ils deviennent couleur or. Sortez sur une serviette en papier pour absorber l'huile en trop.

Servez chaud ou tiède.

N-B; Vous pouvez rajoutez une pomme de terre bouillie et râpée.