



## Lokma Aux Ails

Sarımsaklı Lokma



1 morceau de pâte à pain  
3 gousses d'ail  
2 cuillères à soupe d'huile végétale  
½ cuillère à café de sel  
10 - 12 brins de persil  
Pour frire;  
2 tasses d'huile

- # Rajoutez dans la pâte prête, des ails battues avec du sel, de l'huile végétale et du persil haché finement. Pétrissez puis laissez reposer pendant 20 minutes.
- # Prenez des morceaux de la taille d'une noix, roulez puis jetez dans l'huile chaude. Faites griller les morceaux.
- # Sortez dans une serviette en papier pour absorber l'huile en trop.
- # Servez tiède.

N-B; Si vous voulez faire la pâte à la maison, mélangez un paquet de levure avec 1,5 tasse d'eau tiède, 2 cuillères à soupe d'huile, de la farine tant que possible et 1 cuillère à café de sel.