



Pain Aux Pommes De Terre Et Au Piment

Patatesli Biberli Ekmek



3 pommes de terre bouillies
1,5 cuillère à café de levure sèche
½ tasse d'eau chaude
1 cuillère à café de sucre cristallisé
1 cuillère à café de sel
1 tasse de lait
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
Pour l'intérieur;
3 tasses de fromage cottage
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de flocons de piment rouge
1 cuillère à soupe de graines de sésame
½ cuillère à soupe de cumin
½ cuillère à soupe de thym
Pour la surface ;
1 œuf
1 cuillère à café de sucre cristallisé

- # Faites bouillir les pommes de terre, épluchez puis écrasez avec une tasse de lait jusqu'à obtenir une purée.
- # Mélangez de la levure et du sucre granulé dans ½ tasse d'eau tiède. Laissez attendre couvert pendant 10 minutes.
- # Mettez dans un bol de pétrissage, la purée, la levure avec son liquide, du sel et de l'huile d'olive puis mélangez l'ensemble.
- # Rajoutez de la farine en pétrissant pour obtenir une pâte mi-solide. Laissez reposer pendant au moins ½ heure de façon couverte.
- # Pendant ce temps, Mélangez le fromage avec de l'huile d'olive, du flocon de piment rouge, du sésame, du cumin et du thym.
- # Prenez des morceaux du mélange, de la taille d'½ citron. Arrondissez entre vos paumes, puis ouvrez avec les bouts de doigts sur une surface farinée en forme ovale.
- # Mettez du mélange au milieu de la pâte. Rassemblez les bouts pour donner la forme de pide.
- # Placez les muffin dans un plat de cuisson huilé. Laissez attendre dans le plat huilé pendant ½ heure. Puis mettez du mélange d'œuf et de sucre sur les muffins.
- # Placez le plat au four préchauffé à 195 degrés et laissez cuire. Servez chaud ou tiède.

N-B; Ce pain est cuit à Antakya pendant les périodes d'Aïd.