



Simit Au Fromage

Peynirli Simit



1 sachet de levure rapide (instantanée)
1,5 tasses d'eau chaude
1 cuillère à café de sucre cristallisé
1 blanc d'œuf
1 tasse d'huile d'olive
½ tasse de yaourt
2 tasses de fromage blanc râpé
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour la surface :
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de lait
1 cuillère à soupe de cumin noir
1 cuillère à soupe de graines de sésame

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de la levure, de l'eau tiède et du sucre. Mélangez avec es bouts de doigts.
- # Rajoutez de l'huile d'olive, du sel, du yaourt, et de la farine jusqu'à obtenir un pâte qui ne colle plus aux mains.
- # Laissez attendre la pâte couverte pendant ½ heure.
- # Puis rajoutez du fromage râpé et pétrissez un petit moment. Laissez reposer encore ½ heure.
- # Prenez des morceaux de pâte, de la taille d'un œuf, arrondissez comme une balle puis aplatissez entre les paumes. Trouez le milieu avec le pouce et élargissez.
- # Placez les simits dans un plat de cuisson huilée. Laissez reposer dans le plat encore ½ heure.
- # Puis mettez du mélange de lait et d'œuf. Saupoudrez du cumin noir et du sésame.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à la grillade.

N-B; Si vous ne voulez pas utiliser de l'huile d'olive en raison de son odeur, vous pouvez utiliser de l'huile végétale.