



Dostan

Dostan



De la levure de la taille d'une boîte d'allumettes
2 tasses d'eau chaude
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
1 cuillère à café de sucre cristallisé
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
1 cuillère à soupe de sésame
Pour faire frire ;
2 tasses d'huile végétale

- # Mettez dans un bol de pétrissage creux, de l'eau tiède, de la levure et du sucre. Pétrissez avec les bouts de doigts jusqu'à que la levure fonde.
- # Rajoutez du sel, de l'huile végétale, et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains. Pétrissez, couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 1 heure.
- # Mettez pendant ce temps, le sésame blanc non cuit, dans une poêle sans huile. Laissez cuire à moyenne température.
- # Prenez des morceaux de la pâte, de la taille d'un oeuf, arrondissez, saupoudrez une pincée de sésame, puis ouvrez avec les bouts de doigts à la taille d'une assiette de thé.
- # Faites cuire les muffins dans l'huile brûlant, puis sortez sur une serviette, pour l'huile en trop.
- # Servez tiède en compagnie d'olive, de confiture et de fromage.

N-B; Cette recette appartient à la région de Manisa, çikrikçi.