



Kömbe

Kömbe



1 sachet de levure instantanée
1,5 tasses d'eau chaude
1 coupe de sucre
2 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour Huiler :
½ paquet de beurre (125 g)
Pour l'intérieur :
1 petit poulet
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel

- # Mettez dans un bol de pétrissage, du sucre en morceaux et de la levure. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez du sel, de l'huile et de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-solide. Couvrez le pâte puis laissez reposer pendant 1 heure.
- # Faites bouillir le poulet pendant ce temps. Détachez la viande des os puis coupez en plusieurs morceaux. Rajoutez du poivre noir et du sel. Mélangez l'ensemble.
- # Séparez la pâte en 4 morceaux. Ouvrez chaque morceaux sur une surface farinée à la taille d'un plat de cuisson.
- # Placez dans un plat de cuisson, mettez du beurre fondu dessus, puis étalez 1/3 du poulet.
- # Placez le deuxième morceau de pâte dessus, mettez du beurre et placez le poulet. 4 étages sont finis de cette manière.
- # Mettez le beurre qui reste tout au dessus. Coupez en forme carré.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés puis laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Servez tiède.

N-B; Cette recette est préparé dans plusieurs région de la Turquie. A Kahramanmaras et à Hatay, le muffin est appelé kömbe.