



Pain Aux Oignons

Soğanlı Ekmek



1 sachet de levure instantanée
1,5 tasses d'eau
1 cuillère à café de sucre
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur :
3 oignons
1,5 tasse de thé d'huile
Pour la surface :
1 œuf

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau tiède, du sucre et de la levure. Faites fondre avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez du sel, et de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-solide qui ne colle pas aux mains.
- # Couvrez la pâte, laissez reposer dans une température ambiante pendant 45 minutes.
- # Préparez les ingrédients intérieur pendant ce temps. Hachez les oignons finement, puis jetez dans l'huile chauffant. Saupoudrez du sel puis laissez cuire jusqu'à qu'il perd sa forme.
- # Ouvrez la pâte sur une surface fariné, de façon carré à la taille d'un plat de cuisson.
- # Étalez sur la surface, les oignons grillés et refroidis. Faites un rouleau pas trop serré en commençant par le côté.
- # Coupez le rouleaux en 9 morceaux égales puis ramenez les parties coupés au dessus. Laissez reposer encore 15 minutes.
- # A la fin du temps, appuyez sur les pains avec les bouts de doigts pour élargir à la taille d'une assiette de dessert.
- # Placez les pains dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé. Mettez des œuf fouettés dessus.
- # Placez le plat au four préchauffé à 200 degrés. Laissez cuire jusqu'à la grillade.

N-D; Le pain aux oignons est une recette qui appartient au Turkistan de l'Est.