



Kahriyat

Kahriyat



1 œuf
1 tasse d'eau chaude
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour la garniture:
½ bloc de fromage blanc
Pour huiler :
1 tasse d'huile de tournesol
Pour la friture:
1,5 tasse de thé d'huile de tournesol
Pour le sirop :
1,5 tasses de sucre
1,5 tasses d'eau

- # Si le fromage est trop salée, mouillez dès la veille. Changez l'eau quelques fois pour faire disparaître le sel complètement. Puis écrasez avec une fourchette.
- # Préparez la pâte en premier. Mettez dans un bol creux, de l'eau, un œuf et du sucre. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez de la farine petit à petit puis pétrissez. Obtenez une pâte qui ne colle pas aux mains. Laissez reposer couvert pendant ½ heure.
- # Pendant ce temps, mettez les ingrédients de sirop dans un bol puis laissez bouillir.
- # Séparez la pâte reposé en 3 morceaux. Ouvrez chaque morceau à la taille d'une pâte à filo prête.
- # Puis coupez les parties arrondies des pâtes pour former un carré.
- # Coupez les pâtes en carré en 4 morceaux.
- # Huilez un peu le petit morceaux carré avec une brosse. Puis placez les morceaux de pâte coupé il y a quelques instant.
- # Laissez du fromage sur la partie ou il y a les morceaux. Pliez de droite puis de gauche, mettez un peu d'huile, puis pliez du haut et du bas pour donner la forme d'un paquet.
- # Préparez 12 morceaux de cette manière.
- # Mettez de l'huile dans une poêle, jetez les kahriyat puis laissez griller.
- # Placez les dessert dans un plat puis versez du sirop dessus.
- # Servez tiède après ½ heure.

N-B; Cette recette est de Mardin et d'origine arabe.