



Gozleme Au Bacon

Pastırmalı Gözleme



½ sachet de levure
1,5 tasses d'eau chaude
½ tasse de thé d'huile de tournesol
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible (environ 2-3 tasses)
Pour l'intérieur ;
150 grammes de bacon (8-10 tranches)
1 œuf
1 tasse fromage parmesan frais râpé
Pour la friture :
De l'huile végétale

- # Mettez dans un bol creux, de l'eau tiède et de la levure. Mélangez avec les bouts de doigts pour faire fondre.
- # Rajoutez de l'huile de tournesol, du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-solide.
- # Faites reposer la pâte pendant ½ heure.
- # A la fin du temps, séparez la pâte en 14 morceaux. Ouvrez chaque morceaux à la taille d'une assiette.
- # Mettez sur la surface, de l'œuf fouetté, saupoudrez du râpé de fromage, et enfin du bacon séparé en quelques morceaux.
- # Pliez la pâte du milieu, puis appuyez sur les côtés.
- # Mettez un peu d'huile dans la poêle. Quand l'huile chauffe, palcez les gözleme dans l'huile. Faites griller les deux surfaces.
- # Servez chaud.

N-B; 2 cuillères à soupe d'huile est suffisant pour chaque grillade d'un gözleme.