



Akitma

Akitma



3 œufs
2,5 tasses de lait
2 tasses de farine
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
1 cuillère à café de sel
Pour faire frire ;
De l'huile végétale

- # Mettez dans bol de mélange, des oeuf et du sel puis mélangez.
- # Rajoutez du lait, de la farine et du carbonate. Mélangez jusqu'à qu'il soit lisse.
- # Laissez reposer la pâte pendant 10 minutes.
- # Mettez de l'huile dans une poêle. (1 cuillère à soupe) Placez à moyenne température.
- # Quand l'huile chauffe, mettez une louche de pâte puis orientez la poêle pour étaler la pâte.
- # Quand il y a des bulles qui apparaissent, c'est qu'une face est grillé, don il faut tourner l'autre face.
- # Faites la même manipulation jusqu'à que la pâte finit.
- # Au moment du service, vous pouvez faire un rouleau en compagnie de fromage, confiture ou de viande.

N-B; Cette recette est une recette traditionnelle qui se prépare dans l'anatolie depuis des centaines d'années.