Akitma

Akıtma

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 aparaissent, 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 traditionelle qui se prépare dans l'anatolie depuis des centaines d'années.