



Pogaca De Pain

Ekmek Poğçası



Une pâte de pain (du four)
3 cuillères à soupe d'huile végétale
Pour l'intérieur:
3 tranches de fromage blanc
Pour la friture:
1 tasse d'huile végétale

- # Prenez la pâte de pain, rajoutez de l'huile puis pétrissez.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d' ½ citron. Ouvrez chaque morceaux avec les bouts de doigts à la taille d'une assiette de thé.
- # Rajoutez du fromage écrasé sur la moitié de la pâte puis fermez la partie qui reste vide et appuyez sur les côtés.
- # Rajoutez de l'huile dans une poêle puis faites chauffer. Faites griller les deux faces des poças.
- # Servez tiède.

N-B ; Vous pouvez préparer cette recette avec des pâtes à filo.