



Bourré De Simit

Simit Dolması



2 simits large et rassis
1 tasse de lait
2 œufs
1 cuillère à café de sel
2 tranches de fromage blanc
Pour la friture :
De l'huile végétale

- # Séparez les simits en 8 morceaux puis coupez en large comme un sandwich.
- # Trempez les parties coupés dans le lait puis retirez. Mettez du fromage sur l'une des face coupé. Fermez l'autre bout par dessus.
- # Mettez les œufs dans un bol, puis rajoutez un peu de sel et mélangez.
- # Mettez de l'huile dans une poêle profonde. Faites chauffer.
- # Trempez les bourrés de simit dans l'œuf puis faites cuire les deux surfaces dans l'huile.
- # Quand les bourrés de simit sont grillé, sortez sur une serviette.
- # Servez tiède.

N-B; Vous pouvez préparer cette recette avec des simit de toutes sortes.