



Pain Katikli

Katikli Ekmek



1,5 tasses d'eau chaude
1 cuillère à café de sucre de
1 sachet de levure rapidement
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour le mélange :
2 tasses de fromage çökelek
2 oignons
2 cuillères à soupe de pâte de piment rouge
1 cuillère à café de sésame
2 cuillère à café de thym
1 cuillère à café de basilic
1 cuillère à café de sel
1 tasse d'huile d'olive

- # Préparez la pâte en premier ; Mettez dans un bol, de l'eau tiède, du sucre et du sel. Rajoutez de la levure mélangé avec de la farine puis mélangez.
- # Rajoutez de la farine petit à petit puis pétrissez comme une pâte de pain. Pétrissez encore quelques minutes après le rajout de la farine pour que la pâte soit lisse.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer à température ambiante pendant 45 minutes.
- # Préparez le mélange pendant ce temps. Mélangez le fromage çökelek et la pâte de tomate ensemble. Rajoutez des oignons hachés finement, du thym, du basilic, du sésame et du sel.
- # Mélangez un peu puis rajoutez de l'huile d'olive.
- # Séparez la pâte reposé en 15 morceaux. Ouvrez chaque morceau sur une surface fariné à la taille d'une assiette de dessert.
- # Placez les pâtes dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé. Placez 1 cuillère à café de mélange sur chaque morceaux puis étalez.
- # Faites cuire au four préchauffé à 200 degrés pendant 15-20 minutes.
- # Ramenez tiède à table.

N-B; Cette recette est sue dans la région de Hatay. Le mélange se prépare à la maison et est cuit au boulanger de la ville.