



Sikma

Sikma



3 tranches de pain rassis
2 tasses d'eau
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour la garniture:
2 tranches de fromage blanc
1 tasse de lait caillé
2 oignons verts
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de thym
1 cuillère à café de cumin moulu
1 cuillère à café de flocons de piment rouge

- # Coupez les côtés des pains puis placez dans un bol creux. Versez 2 tasses d'eau.
- # Mélangez avec les bouts de doigts jusqu'à que le pain perd sa forme. Rajoutez du sel et de la farine petit à petit jusqu'à obtenir une pâte un peu solide.
- # Couvrez la pâte, laissez reposer pendant ½ heure.
- # Préparez l'intérieur pendant ce temps. Hachez les oignons finement, rajoutez les autres ingrédients puis mélangez.
- # Séparez la pâte en 20 morceaux. Ouvrez chaque pâte sur une surface farinée à la taille d'une poêle.
- # Placez la poêle au feu, (Ne rajoutez pas d'huile ou d'autre ingrédient) quand elle chauffe, laissez la pâte. Faites cuire une face puis l'autre face.
- # Placez les pâtes cuites l'un au dessus de l'autre. Couvrez avec un sac en plastique pour conserver l'état mou.
- # Au moment du service, mettez du mélange au milieu et en longueur puis faites un rouleau serré.
- # Selon votre volonté, vous pouvez mettre un peu d'huile et faire chauffer.

N-B; Cette recette appartient à Adana. L'original se prépare avec du fromage. Different mélanges sont utilisés ces dernier temps.