



Sac De Sahur

Sahur Bohçası



1 œuf
1 grande tasse d'eau
1 tasse de farine
1 cuillère à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de poudre à pâte
1 cuillère à café de sel
Pour la friture:
De l'huile végétale
Pour la garniture:
4 œufs
1 cuillère à soupe de beurre
1 cuillère à café de sel
Pour la surface:
4 tranches de fromage frais

- # Mettez dans un bol, de l'eau, des oeufs et de l'huile puis mélangez l'ensemble avec une fourchette.
- # Rajoutez de la farine, de la poudre à pâte et du sel. Mélangez jusqu'à que le mélange soit lisse. Laissez reposer pendant 10 minutes.
- # Mettez de l'huile dans une poêle et placez à moyenne température. Quand elle chauffe, versez $\frac{1}{4}$ de la pâte dans la poêle.
- # Secouez la poêle pour étalez la pâte dedans. Tournez l'autre face quand une face est cuite.
- # Préparez 4 pâtes de cette manière.
- # Mettez dans la même poêle, du beurre et du sel. Rajoutez 4 oeufs puis fermez le couvercle. Faites cuire jusqu'à que le jaune devient gras.
- # Mettez les oeufs cuites à l'envers, au milieu de la pâte. Fermez comme un sac.
- # Placez dans un plat de cuisson de façon à mettre la partie plié en dessous.
- # Laissez 1 tranche de fromage sur chaque sac.
- # Faites cuire au four préchauffé à 180 degrés jusqu'à que le fromage fond et s'étale.

N-B: Il est conseillé de consommer des oeufs pour éviter la faim, surtout pendant de sahur.