



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mûtevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

Pain De Thé Aux Olives

Zeytinli Çay Ekmeği



1 sachet de levure rapidement
1 tasse d'eau chaude
½ verre de lait chaud
1 tasse d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de menthe séchée
1 petit bol d'olives au poivre vert
Pour la surface:
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

- # Mélangez dans un bol, du lait tiède, de l'eau tiède, du sel, de l'huile d'olive et de la levure mélangé avec de la farine.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte molle.
- # Couvrez la pâte puis laissez attendre pendant 45 minutes.
- # A la fin du temps, rajoutez des olives coupés finement et de la menthe sèche. Pétrissez puis laissez attendre pendant ½ heure.
- # Séparez la pâte en 16 morceaux. Arrondissez puis placez dans plat de cuisson qui contient du papier huilé.
- # Laissez attendre encore 10 minutes puis mettez de l'huile d'olive. Placez a four chaud à 190 puis laissez cuire jusqu'à la cuisson.
- # Servez tiède.

N-B; Vous pouvez rajouter en plus de cela, du basilic, des tomates secs et des olives noires.