



Gozleme Aux Orties

Isırgan Otlı Gözleme



1,5 tasses d'eau
2 cuillères à soupe d'huile
1 cuillère à café de sel
Pour l'intérieur:
250 gr d'ortie
La moitié du café tasse d'huile végétale
1 tranche de fromage (100 gr)
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de sel
Pour lubrifier:
1 café tasse d'huile végétale

- # Pour pétrir la pâte, mettez dans un bol, de l'eau, de l'huile et du sel. Mélangez.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte solide. Laissez reposer couvert pendant 1 heure.
- # Pour l'intérieur ; hachez les orties avec des gants, rajoutez du fromage écrasé, de l'huile, du flocon de piment rouge et du sel. Mélangez l'ensemble.
- # Séparez la pâte en 8 morceaux. Ouvrez chaque morceaux à la taille d'un petit plat.
- # Mettez du mélange juste au milieu, en étalant. Pliez 1/3 de la partie bas. Mettez de l'huile avec une brosse. Pliez du haut puis mettez encore.
- # Pliez 1/3 du côté, mettez de l'huile puis pliez la dernière partie qui reste pour former un carré.
- # Mettez un peu d'huile dans une poêle. Faites cuire à basse température jusqu'à que les deux faces soient cuites.
- # Servez chaud.

N-B; L'ortie permet de jeter les substances nocives qui sont dans l'organisme.