



## Duz Yağlama

Düz Yağlama



1 paquet de levure  
1 tasse de lait chaud  
½ tasse d'eau  
1 cuillère à café de sel  
De la farine tant que possible  
Pour la surface:  
2 cuillères à soupe de beurre  
200 gr. crème

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau tiède, du lait tiède et de la levure. Mélangez avec les bouts de doigts jusqu'à que la levure fond.
- # Rajoutez du sel et de la farine petit à petit jusqu'à obtenir une pâte molle.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 1 heure.
- # A la fin du temps, séparez la pâte en 8 morceaux.
- # Ouvrez chaque morceaux sur une surface farinée, à la taille d'une poêle.
- # Placez la poêle non huilé à moyenne température. Quand elle chauffe, rajoutez la première pâte, faites grillez une face, puis l'autre.
- # Mettez la pâte grillé dans une assiette, mettez du beurre et de la crème pendant qu'elle est chaude.
- # Faites cuire les autres morceaux de la même manière. Faites la même manipulation que tout à l'heure puis mettez l'un au dessus de l'autre.
- # Coupez triangulairement, ou faites un rouleau pour servir.

N-B; Cette recette est d'origine de Kayseri.