



## Pogaca Balle

Top Poğaç



1 paquet de levure  
1 tasse de lait  
½ verre d'eau  
1 cuillère à café de sucre  
1 tasse d'huile végétale  
1 œuf  
1 blanc d'œuf  
½ paquet de beurre (125 g)  
1 cuillère à café mahaleb  
1 cuillère à café de sel  
De la farine tant que possible  
Pour l'intérieur:  
½ bloc de fromage blanc (250 gr)  
8-10 brins de persil  
Pour la surface:  
1 jaune d'œuf  
1 cuillère à café de cumin

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de la levure, de l'eau tiède et du sucre. Mélangez avec les bouts de doigts jusqu'à que la levure soit fondu.
- # Rajoutez du sel, du mahaleb, du beurre fondu et refroidi, de l'huile, un oeuf et un blanc d'oeuf, puis mélangez encore un peu.
- # Rajoutez enfin de la farine petit à petit pour obtenir une pâte molle et qui en colle pas aux mains.
- # Couvrez la pâte puis laissez attendre à température ambiante pendant 1 heure.
- # Écrasez le fromage pour préparer l'intérieur. Hachez le persil puis mélangez.
- # Séparez la pâte en 30 morceaux puis arrondissez.
- # Ouvrez avec les mains de façon à ce que les côtés soit fines et le milieu épais, à la taille d'une assiette de thé.
- # Mettez du mélange au centre, ramassez des côtés puis arrondissez.
- # Placez les pogaç dans plat de cuisson huilé en laissant des espaces.
- # Mettez du jaune d'oeuf sur la surface, puis laissez du cumin noir.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés puis laissez cuire pendant 25 minutes.
- # Servez tiède.

N-B; Vous pouvez préparer sans utiliser de levure, avec de la poudre à pâte.