



Katli Kesgen

Katli Kesgen



1,5 tasses d'eau
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour la friture:
huile végétale
Pour l'intérieur:
½ kg de fromage de chaîne
Pour le sirop:
2,5 tasses de sucre
2,5 tasses d'eau
1 cuillère à soupe de jus de citron

- # Préparez la pâte en premier. Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau, du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant ½ heure.
- # Râpez le fromage pendant ce temps, et faites bouillir le sirop.
- # Séparez la pâte en 18 morceaux. Ouvrez chaque morceaux à la taille d'une assiette de dessert.
- # Mettez du fromage râpé sur le premier morceau. Fermez le deuxième morceau dessus. (En Rond)
Coupez le contour à l'aide d'une roulette ou une assiette.
- # Vous obtenez 9 desserts.
- # Mettez environ 2 cm d'huile dans la poêle. Faites chauffer, mettez les pâtes puis faites griller les deux faces.
- # Mettez les desserts dans une assiette, versez du sirop tiède. Placez le deuxième et troisième étage puis versez du sirop.
- # Servez après ½ heure.
- # Vous pouvez décorer avec de la crème ou des noix.

N-B; Cette recette appartient aux Tatar qui vit à Eskisehir.