



## Les Yeux Raisin

Üzüm Gözlüm



1 paquet de levure rapide  
1 tasse de jus de raisin  
1 tasse d'eau  
1 œuf  
½ paquet de margarine de ou de beurre  
De la farine tant que possible  
Pour la surface:  
24 raisins noirs  
3 cuillères à soupe de sucre en poudre

- # Mettez dans un bol de mélange, du jus de raisin, un œuf, du beurre fondu, de l'eau et de la levure mélangé avec de la farine.
- # Rajoutez de la farine de façon à obtenir une pâte molle.
- # Couvrez la pâte puis laissez attendre à température moyenne pendant ½ heure.
- # A la fin du temps, séparez la pâte en 12 morceaux. Arrondissez puis aplatissez.
- # Placez les pâtes dans un plat de cuisson contenant du papier huilé. Faites une rayure sur le haut des raisins.
- # Placez 2 raisins sur la pâte en pressant.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés et faite cuire pendant 20 minutes.
- # Saupoudrez du sucre en poudre après 5 minutes de la sortie du four.

**N-B; La rayure est faite, pour que les raisins ne s'explodent pas pendant la cuisson.**