



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Kasik Atmasi

Kaşık Atması



1 œuf
2 tasses d'eau
4 tasses de farine
1 cuillère à café de sel
Pour la surface:
2 cuillères à soupe de beurre
250 gr de fromage de chèvre
½ tasse de noix

- # Mettez dans un bol creux, de l'eau et du sel puis mélangez. Puis rajoutez de la farine petit à petit en continuant à mélanger.
- # Mettez dans une casserole, 7-8 tasses d'eau et du sel. Quand elle bouillie, prenez de la pâte avec une cuillère, puis laissez dans l'eau.
- # Quand les pâtes flotte, c'est qu'ils sont cuits. Faites la même manipulation jusqu'à que la pâte finit.
- # Mettez les pâtes sur une assiette. Rajoutez du beurre grillé, du fromage râpé et des noix concassés grossièrement.

N-B; Cette recette appartient à la Région de Ankara.