



## Pogaca Pas Cher

Ucuz Poğaç



- 1 tasse d'eau
- 1 blanc d'œuf
- 1 tasse d'huile végétale
- 1 sachet de poudre à pâte
- 1 cuillère à café de sel
- De la farine tant que possible
- Pour l'intérieur :
- 3 pommes de terre bouillies
- 1 cuillère à café de flocons de piment rouge
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de sel
- 1 café tasse d'huile végétale
- Pour la surface:
- 1 jaune d'œuf

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau, du blanc d'œuf et du sel puis mélangez.
- # Rajoutez de la poudre à pâte mélangé avec de la farine puis rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer la pâte jusqu'à la préparation du mélange intérieur.
- # Râpez les pommes de terre bouillies, rajoutez du flocon de piment rouge, du cumin, du sel et de l'huile. Mélangez l'ensemble.
- # Séparez la pâte en 21 morceaux. Ouvrez chaque morceau avec les bouts de doigts à la taille d'une assiette de thé.
- # Mettez du mélange sur la moitié puis fermez et appuyez sur les côtés.
- # Placez dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé. Mettez sur la surface, du jaune d'œuf mélangé avec un peu d'eau.
- # Placez le plat au four préchauffé à 185 degrés. Faites cuire environ ½ heure.
- # Servez tiède.

N-B; Les ingrédients de cette recette, sont économique.