



Egirdek

Eğirdek



2 œufs
1 tasse de yaourt
1 cuillère à soupe de vinaigre
1 cuillère à soupe d'huile végétale
1 sachet de poudre à pâte
1 cuillère à café de levure sèche
De la farine tant que possible
Pour la friture :
huile végétale
Pour la surface :
Sucre en poudre

- # Mettez dans un bol de pétrissage, du yaourt, du vinaigre et de l'huile. Mélangez avec une fourchette.
- # Rajoutez de la levure mélangée avec de la farine, de la poudre à pâte et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant ½ heure.
- # A la fin du temps, prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix puis pressez sur une râpe ou un tamis. Arrondissez.
- # Faites griller les pâtes à couleur or.
- # Sortez sur une assiette puis saupoudrez du sucre en poudre.

N-B; Ce dessert est préparé pour les soldats envoyés à l'armée, puis est distribué au voisin, à l'Azerbaïdjan.