



Ahiska Katmeri

Ahiska Katmeri



1 paquet de levure rapide
1,5 tasses d'eau chaude
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour lubrifier:
1 grand thé tasse d'huile de tournesol
Pour l'intérieur:
½ bloc de fromage blanc gras

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de la levure, de l'eau, du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-molle.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant ½ heure.
- # A la fin du temps, séparez la pâte en 6 morceaux.
- # Ouvrez chaque morceau à la taille d'un petit plat.
- # Mettez de l'huile sur la surface, pliez de du bas, du haut, de droite et de gauche pour donner une forme carré.
- # Mettez encore un peu d'huile puis saupoudrez du fromage.
- # Pliez la pâte comme une enveloppe. Pressez bien sur les endroits pliés.
- # Pliez toutes les pâtes de la même manière.
- # Mettez de l'huile dans une poêle puis placez à moyenne température. Faites griller les deux faces à la couleur or.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B; Ahiska est le nom donné à une tribue Turque.