



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

## Pogaça Aux Herbes Sans Gluten

Glutensiz Otlı Poğaç



1 œuf  
1 blanc d'œuf  
1 tasse de yaourt  
1 tasse d'huile végétale  
1 cuillère à soupe de beurre  
10-15 branches d'aneth  
1 cuillère à café de sel  
1 sachet de poudre à pâte  
3 tasses de farine de riz  
½ bloc de fromage blanc  
Pour la surface:  
1 jaune d'œuf

- # Mettez dans un bol de pétrissage, un œuf, un blanc d'œuf, du beurre mou et du sel. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez de la farine de riz, de la poudre à pâte et de l'aneth haché. Mélangez encore un peu.
- # Rajoutez enfin du fromage écrasé. Pétrissez l'ensemble.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix. Arrondissez puis placez dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé.
- # Mettez du jaune d'œuf dessus.
- # Placez au four préchauffé à 185 degrés puis laissez cuire jusqu'à la grillade. (25 minutes)
- # Servez tiède.

N-B; La farine de riz est utilisé car il ne contient pas de gluten. Le malades coeliaques peuvent consommer en toute sécurité.