



## Hurdali Cigirtma

Hurdalı Çiğirtma



3 tasses de farine  
1 cuillère à café de sel  
De la farine tant que possible  
Pour la cuisson;  
De l'huile  
Pour le mélange ;  
300 gr. De viande (Hurda)

- # Mettez la farine et le sel dans un bol de mélange. Mélangez avec un mixer en rajoutant de l'eau petit à petit.
- # Obtenez une pâte un peu plus molle qu'une pâte de gâteau.
- # Mettez un peu d'huile dans une grande poêle. Laissez chauffer à moyenne température.
- # Posez du mélange de la quantité de 2 louches. Saupoudrez de la viande sur la surface. Pressez sur la viande avec le dos d'une cuillère en bois.
- # Quand une face est cuite, tournez la face avec viande puis laissez cuire.
- # Avec cette quantité, vous pouvez préparer 4 fois.

N-B ; Cette recette appartient à Rize. Elle peut se préparer avec du vinaigre et du sel au lieu de la viande.