



Ikramiye

İkramiye



2 oignons secs
2 cuillères à soupe de beurre
½ kangal de Sucuk
1 cuillère à thé de poivron noir
1 cuillère à café de sel
2 oeufs
2 tasses de yaourt
½ tasse d'eau
1 paquet de poudre à pâte
3 tasses de farine

- # Hachez les oignons finement puis prenez dans une poêle. Rajoutez du beurre puis faites cuire à moyenne température jusqu'à qu'il deviennent transparent.
- # Rajoutez du sucuk coupé finement, du poivron noir et du sel. Faites cuire jusqu'à la couleur du sucuk sort.
- # Prenez le mélange du feu puis laissez reposer pendant 20 minutes pour le refroidissement.
- # Laissez les oeufs, le yaourt et l'eau dans bol de mélange. Mélangez avec un mixer de façon qu'il ne reste plus de parasite.
- # Rajoutez de la farine et de la poudre à pâte. Mélangez jusqu'à qu'ils s'étalent.
- # Versez le mélange dans un plat de cuisson huilé. Placez au four tiède à 170 degrés.
- # Faites cuire environ ½ heure.
- # Servez en coupant de façon carré.

N-B; Il faut faire cuire dans le plat pour obtenir un Ikramiye fin.