



Gozleme Circassien

Çerkez Gözlemesi



1,5 tasse d'eau
1 cuillère à café de poivre rouge en poudre
1 cuillère à café de sel
½ cuillère à café de sel
Pour l'intérieur;
2 pommes de terre
Pour huiler;
Du beurre

- # Mélangez dans un bol de pétrissage, de l'eau tiède, du poivre rouge en poudre, du poivron noir et du sel. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte un peu plus solide que la normale. Pétrissez l'ensemble.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 1 heure.
- # Faites bouillir les pommes de terre avec la peau. Épluchez puis râpez. Rajoutez un peu de sel puis mélangez.
- # Séparez la pâte en 10 morceaux. Ouvrez chaque morceau sur une surface farinée à la taille d'une assiette de dessert.
- # Placez la poêle au feu et faites chauffer sans huile. Faites griller les deux surfaces des gözleme.
- # Huilez les gözleme avec du beurre.
- # Servez chaud.

N-B; L'utilisation du poivron se fait au choix dans la recette originale.