



Zirihta

Zirihta



2 œufs
1 grande tasse de thé de yaourt
1 grande tasse d'eau
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
De la farine tant que possible
Pour la friture:
De l'huile végétale
Pour la surface:
1 tasse d'huile végétale

- # Mettez dans un bol creux, des œufs, du yaourt et de l'eau. Mélangez à l'aide d'une fourchette.
- # Rajoutez du sel, de la carbonate et de la farine jusqu'à obtenir une pâte solide.
- # Faites reposer la pâte pendant ½ heure.
- # A la fin du temps, rajoutez de l'huile jusqu'à ½ cm, puis faites chauffer.
- # Laissez de la pâte dans l'huile à l'aide d'une cuillère à soupe.
- # Faites griller une face puis l'autre côté.
- # Prenez chaud dans une assiette. Saupoudrez du sucre granulé.

N-B; Zirihta est recette facile et délicieuse de la région de Trabzon.