



Gözleme Au Miel Crème

Bal Kaymaklı Gözleme



2 feuilles
1 tasse de fromage lor non salé
1 poignée de noix
1 café tasse d'huile végétale
2 cuillères à soupe de miel
100 gr. de crème

- # Placez la première pâte à table. Mettez un peu d'huile sur la surface. Saupoudrez la moitié du fromage et des noix.
- # Fermez la pâte de droite et de gauche. Mettez encore un peu d'huile. Pliez du haut et du bas pour donner une forme carré.
- # Mettez un peu d'huile placez à moyenne température. Laissez les gözleme quand l'huile chauffe. Faites cuire les deux faces. Faites la même chose pour les ingrédients qui reste.
- # Prenez dans une assiette. Rajoutez de la crème et du miel pendant qu'il est chaud.
- # Servez tiède.

N-B; Vous pouvez rajouter 1 cuillère à soupe de sucre dans le fromage selon votre volonté.