



Bourré De Pain

Ekmek Dolması



De la levure de la grandeur d'une boîte d'allumette
7 tasses de farine
2 sucres en morceau
2 tasses d'eau
1 pincée de sel
1 œuf
Pour l'intérieur:
500 gr. d'agneau
4 cuillères à soupe d'huile végétale
2 oignons secs
2 tomates
1 cuillère à café de pâte de piment
Du sel et du poivron noir

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de la levure en la dispersant puis rajoutez du sucre et de l'eau tiède.
- # Quand la levure et le sucre fond, rajoutez du blanc d'œuf, du sel et la tasse d'eau restante puis mélangez. Rajoutez de la farine en pétrissant pour obtenir une pâte.
- # Laissez reposer la pâte couverte pendant 1 heure.
- # Pendant ce temps, préparez le mélange pour l'intérieur, laissez cuire l'huile végétale et la viande, quand elle absorbe son liquide, rajoutez les oignons secs.
- # Quand les oignons sont cuits, rajoutez les tomates coupées en à la grandeur de pois chiches.
- # Quand les tomates sont cuites, rajoutez de la pâte de tomate, du sel et poivron noir. Laissez cuire 5 minutes puis retirez du four.
- # Pendant que le mélange refroidit, coupez la pâte refroidie en huit, donnez la forme d'une balle en pain, mettez dans un plat de cuisson. Rajoutez dessus, le jaune d'œuf séparé et laissez cuire au four jusqu'à que les pains grillent.
- # A la sortie du four, saupoudrez un peu d'eau dessus.
- # Quand elle refroidit, coupez la partie supérieure comme un couvercle puis videz l'intérieur.
- # Rajoutez dans les pains creux, le mélange refroidi en filtrant l'eau.
- # Fermez le couvercle coupé après avoir rempli les pains.
- # Mettez les pains dans le plat de cuisson, remettez au four pendant 5-10 minutes puis sortez. Prenez dans une assiette, versez aux côtés, la partie liquidée du mélange. Servez chaud.

N-B: Vous pouvez utiliser le mélange pour faire des keftas en les séchant.