



Pâtisserie Du Bazar

Çarşı Poğaçası



- 2 œufs
- 200 gr. margarine
- De la levure de la taille d'une boîte d'allumette.
- 1 tasse d'eau chaude
- 1 tasse à café d'eau tiède
- 1 cuillère à soupe de sel
- La farine tant que possible
- 1 tasse de fromage
- ½ botte de persil
- 1 cuillère à soupe de cumin noir

- # Faites un cratère au milieu de la farine, rajoutez de l'eau tiède, du sucre et de la levure.
- # Mélangez puis laissez attendre 5 minutes.
- # Rajoutez les autres ingrédients, séparez le jaune d'un œuf.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à qu'elle devient mi- solide.
- # Laissez reposer la pâte pendant ½ heure.
- # Prenez des morceaux de taille de citron.
- # Arrondissez, puis ouvrez une rainure avec la côte de votre main.
- # Mettez le mélange de fromage dans cette rainure.
- # Pliez la pâtisserie en deux, fermez le bout avec la côte de votre main.
- # Rajoutez du jaune d'œuf, puis du cumin noir.
- # Laissez cuire au four à 175 degrés jusqu'à la grillade.

N-B: Si vous avez du temps, laissez reposer ½ heure pour qu'elle mieux.