



Bazlama Aux Mélange

İçli Bazlama



1 kg. de farine
1 sachet de levure de la taille d'une boîte d'allumette
3 tasses d'eau
2 cuillère à café de sel
Pour l'intérieur ;
4 pommes de terre bouillies
2 oignons
5 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à soupe de sel
18 cuillères à café d'huile végétale

- # Tamisez la farine, faites un trou au milieu, rajoutez de la levure, du sel, et de la farine puis pétrissez.
- # Laissez reposer couvert pendant 1 heure.
- # Pendant que la pâte se repose, préparez l'intérieur ; Grillez les oignons coupé finement, rajoutez les pommes de terre bouilli et écrasé puis laissez cuire à basse température pendant 5 minutes.
- # Laissez refroidir le mélange, faites 18 boules de pâte. Laissez reposer couvert pendant 15 minutes.
- # Ouvrez chaque boule à la taille d'une assiette de dessert. (N'utilisez pas de rouleau pour obtenir une pâte plus molle)
- # Mettez du mélange à l'intérieur des pâtes ouverte. Rassemblez la pâte comme un sac puis appuyez au bout pour fermer. Puis aplatissez avec les mains. Pour donner la forme de bazlama.
- # Laissez cuire les deux côtés dans une poêle sans huile puis rajoutez 1 cuillère à café d'huile dessus, après la cuisson.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B: Vous pouvez préparer le Bazlama sans mettre de mélange à l'intérieur.