



Katmer

Katmer



2,5 tasses de thé
1 tasse à thé de lait
½ tasse de thé d'huile
1 sachet de levure de la taille d'une boîte d'allumette
2 morceaux de sucre
5 tasses de farine
1,5 cuillères à café de sel
Pour l'intérieur;
150 Gr.de Beurre ou de margarine
1 tasse à thé d'huile végétale
3 cuillères à soupe d'huile de sésame

- # Mettez dans le bol de pétrissage, de l'eau tiède, du lait tiède, de la levure et du sucre. Mélangez avec les bouts de doigt jusqu'à que la levure fond.
- # Rajoutez de l'huile, du sel, et de la farine en pétrissant. Pétrissez 4-5 minutes puis laissez reposer couvert pendant 45 minutes.
- # Prenez des morceaux de la taille d'un citron. Obtenez 10 morceaux.
- # Ouvrez chaque morceaux de la taille du plat de cuisson. Versez 2,5-3 cuillères à soupe du mélange de margarine, d'huile et de sésame, puis étalez sur toute la pâte.
- # Faites un rouleau serré, puis tournez le rouleau autour d'elle-même. Puis laissez reposer couvert pendant 20 minutes.
- # Ouvrez les morceaux de pâte reposé à la taille d'une assiette de dessert. (Ouvrez finement)
- # Laissez cuire dans une poêle non-huilé, jusqu'à la grillade des deux faces.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B: Le katmer est une recette de pâte qui est en voie de disparition. Sa forme naturelle est croustillante, vous pouvez consommer en compagnie de fromage ou de confiture.