Katmer d'Urla

Urla Katmeri (Peynirli)

1,5 tasse d'eau tiède
1 tasse sel de citron
1 cuillère à soupe de sel
La farine jusqu'à ce qu'il puisse recevoir
2 cuillère à café d'huile végétale
Pour l'intérieur;
4 œufs
1,5 tasses de fromage râpé
8-10 branches de persil
4 cuillères à soupe d'huile végétale pour la cuisson

Mettez de l'eau tiède dans un bol creux. Rajoutez du sel mélangé avec du sel de citron puis mélangez.
Rajoutez de la farine en tamisant. Rajoutez en pétrissant. Obtenez une pâte presque molle.
Laissez reposer la pâte obtenue pendant ½ heure. (Cette pâte peut attendre jusqu'à 6 jours au réfrigérateur)
Séparez la pâte reposé en 8 morceaux égales. Arrondissez les morceaux en forme de balle.
Prenez la première balle, aplatissez avec les bouts de doigt. Mettez ½ cuillère à café d'huile dessus.
Faites le deuxième morceau de balle de la même manière. Mettez sur le premier puis ouvrez les deux morceaux ensemble avec un rouleau.
Quand la pâte devient à la taille d'une assiette, agrandissez avec vos doigts jusqu'à qu'elle devient le double de la poêle de cuisson en forme de carré.
Mettez 1 cuillère à soupe d'huile dans une poêle creux, étalez sur toute la surface.
Placez la poêle au feu, quand elle chauffe, mettez la pâte dans la poêle en faisant dépasser les côtés.
Quand la pâte gonfle à cause de la température, rajoutez 1 œuf avec du persil finement haché.
Mélangez le persil et l'œuf à l'aide d'une cuillère. Étalez sur la pâte de la taille d'une poêle. Puis étalez du fromage dessus.
Pliez les morceaux de pâte qui dépassent. Pendant ce temps tournez la partie qui vient d'être cuite puis laissez cuire l'autre partie et retirez du four.
Faites les mêmes manipulations pour les autres morceaux. Vous obtenez 4 katmer de cette manière.
Faites des tranches de la taille d'une boite d'allumette.
Servez chaud.