



Turban De L'Homme Fou

Delioğlan Sarığı



1 oeuf
1,5 tasses d'eau chaude
3 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
200 gr. De margarine ou de beurre
Pour l'ouverture ;
1 tasse d'Amidon de blé
Pour l'intérieur;
1 bloc de fromage blanche

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau tiède, de l'huile et un œuf puis mélangez. Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-solide.
- # Couvrez la pâte obtenue, laissez reposer pendant 20-25 minutes. Pendant ce temps, écrasez le fromage et laissez fondre le beurre.
- # Séparez la pâte en 20 morceaux égaux. Roulez entre vos paumes.
- # Ouvrez chaque pâte à la taille d'une assiette de dessert sur une surface contenant de l'amidon de blé.
- # Puis mettez quatre pâte l'un au dessus de l'autre en mettant du beurre entre chaque morceaux. Ne mettez pas de beurre sur le morceau tout-au-dessus.
- # Préparez 5 groupes de pâte de cette manière. Ouvrez le premier le plus fin possible sur la surface contenant de l'amidon.
- # Versez 2-3 cuillères à soupe de beurre sur la surface, saupoudrez du fromage blanc, et faites un rouleau pas trop serré.
- # Tournez le rouleau en soi même au milieu du plat de cuisson. Faites la même pour les quatre autres groupes. Roulez sur le pâté qui se trouve au milieu.
- # Versez le beurre qui reste à la fin, sur les pâtés, puis mettez le plat au four à 190 degrés et laissez cuire.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B; Cette recette appartient au Safranbolu. Ce pâté est préparé spécialement avec du beurre.