



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Les recettes de cuisines

Petit Pâte Puf

Puf Böreği



1 œuf
1 tasse d'eau
1 cuillère à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
2 cuillères à café de sel
De la farine tant que possible
1 cuillère à soupe de margarine
Pour l'intérieur;
½ petit bloc de fromage blanc
10 - 12 brins de persil
Pour frire;
2 tasses d'huile

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau et de l'huile. Pétrissez en rajoutant du sel mélangé avec une poignée de carbonate et de la farine pour obtenir une pâte mi-solide qui ne colle pas aux mains.
- # Laissez reposer la pâte couverte pendant ½ heure. Pendant ce temps, écrasez le fromage et mélangez avec du persil haché. Faites fondre la margarine sans brûler.
- # Séparez la pâte en 4 morceaux. Ouvrez chaque morceau sur une surface farinée à la taille d'une assiette à dessert. Mettez l'un dessus de l'autre en rajoutant de l'huile entre chaque. (Pas d'huile tout au dessus)
- # Laissez attendre dans le congélateur pendant ½ heure pour que l'huile devienne solide.
- # A la fin du temps, ouvrez la pâte sur une surface farinée, au plus grand et mince possible.
- # Sortez des morceaux ronds de la pâte obtenue, à l'aide d'un verre d'eau.
- # Mettez du mélange de fromage sur le côté du morceau rond. Pliez comme un sac. Coupez avec une roulette ou bien aplatissez.
- # Mettez de l'huile dans une poêle profonde. Quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez les petits pâtés, laissez griller puis sortez sur une serviette.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B; Vous pouvez préparer avec d'autre mélange, mais la recette originale se prépare avec du fromage.