Gabartlama

Gabartlama

De la levure fraîche de la taille d'une boîte d'allumettes
1 cuillère à café de sucre en poudre
1,5 tasses d'eau chaude
1 tasse de lait chaud
3 cuillères à soupe d'huile végétale
2 cuillère à café de sel
1 œuf
De la Farine tant que possible
Pour la surface ;
1 œuf
1 cuillère à soupe de farine
½ tasse à thé de l'eau
1 cuillère à café de sésame
1 cuillère à soupe de cumin noir

Mettez dans un bol, de l'eau tiède, de la levure et du sucre. Mélangez avec les bouts de doigts jusqu'à que la levure fond. Rajoutez du lait, un œuf et de l'huile. Mélangez le contenu.
Rajoutez du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains. Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant au moins 1 heure.
A la fin du temps, séparez la pâte en 4 morceaux. Ouvrez chaque morceaux avec les bouts de doigts sur une surface farinée, à la taille d'une assiette.
Mettez les gabartma dans un plat de cuisson contenant du papier huilé. Laissez attendre encore ½ heure.
Mélangez de la farine, de l'œuf et de l'eau. Mettez sur les gabartma. Saupoudrez du sésame et du cumin noir.
Mettez au four chauffé à 220 degrés puis laissez cuire jusqu'à la grillade.

N-B: Cette recette appartient à Nallihan de la Région d'Ankara.