



Somun Du Village

Köy Somunu



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

- # Mettez dans un bol, de l'eau tiède, de la levure et du sucre. Mélangez jusqu'à que la levure fonde. Rajoutez de l'huile, du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Laissez reposer la pâte pendant au moins 1 heure. A la fin du temps, séparez la pâte en 6 morceaux et donnez leur une forme ronde. Placez dans le plat en laissant des espaces.
- # Laissez attendre les somun dans le plat pendant 20 minutes avant de mettre au four. Puis mettez du mélange de jaune d'œuf, de farine et d'eau. Saupoudrez du sésame et du cumin noir.
- # Placez le plat au four préchauffé à 200 degrés. Laissez cuire jusqu'à que la surface soit grillée.

N-B; Cette recette appartient à Nallihan de la région d'Ankara