

Melting popote

Les goûts d'ailleurs

Nebahat et Ali Nurullah Berk

Turquie



Gözleme

Crêpes turques farcies

Kadayif aux noix

Dessert traditionnel du
Moyen-Orient

4 personnes

Gözleme

Ingrédients

| | |
|---|------------------------------------|
| 800 gr | de farine |
| 400 ml | d'eau |
| 2 cc | sel |
| 4 cs | d'huile |
| Ingrédients au choix pour la garniture (fromage, épinards, saucisse, etc.) | |
| 300 g | de fromage frais type feta émietté |
| 800 g | d'oignons |
| 1.2 kg | de pommes de terre |
| 250 g | de beurre |
| | poivre noir |
| | poudre de piment rouge |
| | sel |
| 2,5 dl | d'huile d'olive |
| 400 g | d'épinards |
| | cumin |
| 1 | bouquet de persil |
| 60 g | de concentré de tomates |

Préparation

Dans un grand bol, mélangez la farine, l'eau, le sel et l'huile jusqu'à obtenir une pâte souple et non collante.

Divisez la pâte en 8 portions égales et formez-les en boules rondes.

Éplucher et découper les pommes de terre en demi-rondelles fines.

Faire de même avec les oignons.

Dans une sauteuse, faire chauffer un fond d'huile et y faire revenir les oignons quelques instants.

Ajouter les pommes de terre, mélanger et saler.

Couvrir et laisser suer le tout sur feu moyen, mélanger de temps en temps.

Lorsque les pommes de terres sont cuites et commencent à dorer, ajouter les concentrés, ainsi que le poivre et le piment.

Mélanger délicatement pour éviter de faire de la purée.

Laisser refroidir.

Hacher le persil.

Blanchir les épinards, hacher grossièrement.

Étalez chaque boule en forme de disque.

Placez les ingrédients de la garniture sur la moitié de chaque disque de pâte, puis repliez l'autre moitié par-dessus pour former une demi-lune.

Faites chauffer une poêle et faites cuire chaque côté des gözleme jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



2024

Kadayif aux noix

Ingrédients pour 1 kg de kadayif

| | |
|--------|--|
| 500 g | beurre |
| 2 kg | de sucre |
| 2 lt | d'eau |
| 1 cs | de jus de citron |
| 800 gr | de noix hachées |
| | cannelle ou noix de coco (pour la décoration, facultatif) |

Préparation

Tout d'abord, préparez le sirop :

Faites bouillir le sucre et l'eau dans une casserole, ajoutez le jus de citron une fois que le sucre est fondu, puis laissez bouillir pendant encore 5 minutes.

Ensuite, laissez refroidir.

Étalez le kadayif et mélangez-le bien avec le beurre fondu.

Étalez la moitié du kadayif dans un plat, saupoudrez de noix hachées, puis étalez l'autre moitié par-dessus.

Faites cuire au four préchauffé à 180 degrés Celsius jusqu'à ce que le kadayif soit doré.

Une fois sorti du four, versez le sirop refroidi sur le kadayif encore chaud.

Saupoudrez de cannelle ou de noix de coco, si désiré.

Laissez refroidir à température ambiante, puis coupez en tranches avant de servir.

Bon appétit !

