**Bolanie aux poireaux**

350 gr de farine 200 ml d’eau
1 sachet de levure de boulangerie 7 gr de sel.

Farce : 4 poireaux
Sel, poivre garam massala 3 cuillères à soupe d’huile d’olive.

1) Laver les poireaux. Couper en deux en longueur. Émincer finement.

2) Dans l’huile d’olive chaude d’un wok faire cuire à feu doux. Saler, poivrer. Épicer avec le mélange d'épices. Laisser refroidir. 3) …la pâte : mélanger la farine et le sel. Ajouter la levure. Pétrir en rajoutant progressivement l’eau jusqu'à obtenir une boule. Couvrir. Laisser lever une heure. Dégazer.

4) Façonnage : couper la pâte en petits morceaux. Former des boules. Laisser reposer une dizaine de minutes pour que la pâte soit plus facile à travailler ( sur un plan  légèrement fariné). Étaler chaque boule en un cercle fin. Y mettre de la farce sur la moitié du cercle. Rabattre la seconde partie par-dessus. Pincer les bords fermement. Doucement, avec le plat de la main, aplatisser toute la surface.

6) cuisson : déposer les bolanie sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Enfourner pour 12 minutes.

**Bolani** 

Dans un bol mélanger 1 tasse d'eau tiède, le sel et la levure ; ajouter la farine , pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit douce et ferme. Ensuite, couvrir la pâte, et laisser lever pendant au moins une heure.
*… utiliser de l'eau tiède; si l’eau est trop chaude, elle tuera la levure.*

400g Kachaaloo (pommes de terre)
2 Piaaz (oignons)
3 Roomi (tomates)
1 bouquet Gashneez (coriandre)
Sel 1 cuillère à soupe Poivre au goût

Faire bouillir les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient fermes. Pelez-les et écrasez-les à l'aide de vos mains ou un mélangeur. Dans une poêle verser un peu d'huile et faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajoutez-le à vos pommes de terre en purée. Ajouter au mélange les tomates et coriandre hahées. Ajouter le sel, le poivre et remélanger.

Faire des petites boules rondes de pâte ; remplir chacune avec une cuillère pleine de notre mélange de pommes de terre. Dans une poêle mettre un peu d'huile et faire cuire (pas frire) les bulanies de chaque côté.

Déguster les Bulani avec un peu de yogourt , du chai e sheereen.