**PRZ Naan afghan**  
  
     1 sachet de levure sèche active   
     2 cuillères à café de sucre   
     3/4 tasse d'eau chaude   
     1 1/2 tasse de farine   
     1 cc de sel   
     1/4 tasse de ghee   
     3 cuillères à soupe de yogourt nature   
     de beurre fondu pour badigeonner   
  
      
Dans 3/4 tasse d’eau tiède, mettre sucre et levure. Remuer jusqu'à ce que la levure soit dissoute. Couvrir, laisser mousser 5-10 minutes.   
  
Dans un bol moyen, mélanger la farine et le sel. Ajouter l'eau de levure, le yogourt et le ghee et commencer à pétrir pendant 5-10 minutes jusqu'à obtention d'une pâte.   
  
Placer la pâte dans un bol huilé. Couvrir le bol avec une serviette et laisser lever dans un endroit chaud pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé.   
  
Préchauffer le four 200° Diviser la pâte en 10-12 morceaux et rouler sur une surface farinée en cercles. Les placer sur une tôle à biscuits graissée et badigeonner de beurre fondu.   
  
Cuire au four 8 min jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés et gonflés.   
  
Servir immédiatement ou les conserver au cellier ou au congélateur.

**sauce au yaourt :**

yaourt nature , ail en poudre , menthe séchée ou fraiche ,sel .

**BOLANI Pain aux poireaux**

préparer une pâte à pain classique.  
  
pendant ce temps faire cuire des pommes de terre à l'eau. les peler et les écraser grossièrement( il ne faut pas que ce soit de la purée). laisser tiédir.  
  
couper des poireaux en rondelles et les faire suer dans une poele beurrée.  
  
idem avec des oignons( couper finement et faire revenir à la poele)  
  
melanger les pommes de terre et les oignons .  
bien mélanger aux poireaux., saler poivrer et ajouter un peu de piment de cayenne   
  
répartir la pate à pain en petites"boules".  
  
étaler chaque boule sur un plan de travail fariné pour faire un cercle ( le cercle doit etre de la taille de votre poele, à peu près); faire attention que la pate ne soit pas trop fine sinon elle ne va pas tenir à la cuisson.  
  
Garnir la moitié du cercle avec la farce et refermer pour former un demi cercle. bien appuyer avec les doigts pour "coller" les deuc demis cercles, et faire frire dans une poêle à feu moyen.  
  
  
manger tiède ou froid, nature ou avec du yaourt