Gozleme a La Sauce

Soslu Gözleme

16 pâtes mille-feuilles
300 gr. de viandes mi-gras
1 oignon
½ tasse de café d'huile végétale
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel
Pour la surface :
1 tasse de yaourt à l'ail
Pour la sauce:
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
2 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
1 grande tasse d'eau

Hachez les oignons finement. Faites cuire dans l'huile végétale.
Rajoutez de la viande haché. Faites cuire jusqu'à qu'il absorbe sont liquide. Rajoutez du sel et du poivron noir. Retirez du feu.
Pour la sauce ; Rajoutez de la pâte de tomate et de l'huile dans une casserole. Faites cuire jusqu'à que l'odeur apparait. Rajoutez de l'eau froide et du sel. Faites cuire en mélangeant.
Prenez 2 pâtes mille-feuille, placez du bout à bout puis élargissez avec un rouleau à la taille d'un écart.
Vous obtenez 8 pâtes. Placez du mélange de viande sur les 4 pâtes.
Mettez de l'eau sur les bords pour qu'elles collent. Fermez les deuxièmes pâtes puis pressez sur les côtés pour coller.
Faites griller les deux faces dans une poêle peu huilé.
Prenez dans une assiette puis coupez en forme de carré à l'aide d'une roulette.
Versez du yaourt aux ails puis de la sauce à la pâte de tomate.

N-B; Vous pouvez préparer cette recette avec de la viande cuite comme mélange intérieur.