Dizmana

Dızmana

1 pacco di lievito
1,5 bicchieri d'acqua fresca
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
1 bicchiere di burro
1 cipolla
250 grammi di carne macinata
3 patate
1 cucchiaino di pepe nero
2 cucchiaini di sale
10 o 12 prezzemoli
Per la sopra;
1 cucchiaio di burro
1 bicchierino olio vegetale
1 uovo
1 cucchiaino di nigela

L'acqua fresca lievito e sale si miscelano alla sopra si aggiunge la farina piano piano finché per avere un impasto mezzo morbido.
In questo momento si prepararono il materiale di interno cipolla si grattugia e si arrossisce con olio dopo si aggiunge carne macinata e si arrossisce finché lascia l'acqua e risucchia.
Alla sopra si aggiungono patate grattugiate pepe nero e sale si miscelano ancora per 5 minuti poi si leva dal fuoco e si aggiunge prezzemolo e si miscelano.
Impasto preparato si condivide 20 pezzi uguali ogni pezzo si apre dimensione del piattino di te.
Interno di impasto aperto si mette dalla miscelata preparata e poi si coperta verso parte in anlto.
Dopo gli impasti preparati si filano nel vassoio oliato alla sopra si mette dalla miscelata di burro sciolto.
Il vassoio si aspetta circa per 20 minuti per l'ambiente fresco.
Dopo 20 minuti uova si miscela l'altra metà di burro sciolto e si mette sopra dei gli impasti preparati. Poi alla sopra si pizzica nigella.
Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finché impasti arrossiscono bene.
Servirsi in caldo.

Nota: Preparazione originale di questa ricetta si prepara con impasto pronto preso dal forno.