



Pogaça Aromatisé

Çeşnili Poğaç



- 1 œuf
- 1 blanc d'œuf
- 1 petit oignon
- 1 petite carotte
- 1 cuillère à café de flocons de piment rouge
- 8-10 branches d'aneth
- 1 tasse de yaourt
- ½ paquet de beurre (125 g)
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de sel
- De la farine tant que possible
- Pour l'intérieur :
- 200 gr. De viande de bœuf haché
- 1 oignon moyen
- 3 cuillères à soupe d'huile végétale
- 8-10 persil
- 1 cuillère à café de sel
- Pour la surface :
- 1 jaune d'œuf

Mettez dans un bol creux, un œuf, du blanc d'œuf, un oignon sec râpé finement, des carottes, du yaourt, du beurre mou, du flocon de piment rouge et de l'aneth haché finement. Mélangez jusqu'à que le mélange devient lisse.

Rajoutez de la poudre à pâte mélangé avec de la farine, et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle plus aux mains. Pétrissez puis laissez attendre pendant 35-40 minutes.

Préparez l'intérieur pendant ce temps. Faites griller les oignons haché finement dans l'huile. Rajoutez de la viande haché et laissez cuire jusqu'à qu'elle absorbe son liquide. Retirez du four puis rajoutez du persil haché et du sel.

Prenez des morceaux de la pâte, de la taille un peu plus grand qu'une noix. Ouvrez les morceaux sur une surface farinée à la taille d'une assiette de thé. Mettez du mélange sur la moitié puis fermez l'autre moitié dessus. Appuyez sur les côtés.

Placez les pogaça dans un plat de cuisson huilé, puis mettez du jaune d'œuf dessus.

Servez chaud ou tiède.

N-B; Vous pouvez rajouter dans la pâte, selon votre volonté de la pâte de tomate.