



## Sac De Russe

Rus Bohçası



1 sachet de levure rapidement  
1 cuillère à café de sucre  
1 tasse de lait  
½ verre d'eau tiède  
2 cuillères à café de beurre  
1 cuillère à café de sel  
De la farine tant que possible  
Pour l'intérieur :  
250 gr. de bœuf haché  
2 oignons  
6 cuillères à soupe d'huile végétale  
1 cuillère à café de poivre noir moulu  
1 cuillère à café de sel  
Pour la friture :  
2 tasses d'huile végétale

- # Mettez dans un bol creux, de l'eau tiède, du lait et du sucre. Mélangez l'ensemble. Rajoutez du beurre fondue à température ambiante puis dispersez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte molle. Couvrez la pâte puis laissez reposer à température ambiante pendant 45 minutes.
- # Préparez l'intérieur pendant ce temps. Faites cuire l'oignon haché dans l'huile, rajoutez de la viande haché, puis mélangez jusqu'à qu'elle absorbe son liquide.
- # Rajoutez du sel et du poivron noir puis laissez refroidir.
- # Prenez des morceaux de la pâte d' ½ citron, ouvrez sur une surface farinée avec les bouts de doigts, à la taille d'une assiette de thé.
- # Mettez du mélange au milieu, puis rassemblez du haut par les côtés puis donnez la forme d'une balles en roulant.
- # Laissez dans l'huile chaud puis laissez griller.
- # Servez tiède.

N-B; Cette recette se prépare dans l'huile profond, pour cela il est conseillé d'utiliser un plat profond et creux.