



Samola

Samola



La moitié de la levure boîte d'allumettes
1,5 tasses d'eau chaude
1 cuillère à café de sucre
3 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour huiler ;
1,5 tasse de thé d'huile
Pour l'intérieur :
200 gr de viande de bœuf haché mi-gras
1 oignon
½ tasse de thé d'eau
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel
Pour la surface :
1 œuf

- # Préparez la pâte en premier ; Mettez de la levure, du sucre et de l'eau tiède dans un bol creux. Mélangez jusqu'à que la levure et le sucre fond.
- # Rajoutez de l'huile, du sel, et de la farine jusqu'à obtenir une pâte molle. Fermez la pâte puis laissez reposer pendant 1 heure à température ambiante.
- # Pendant ce temps, râpez les oignons et mettez dans un bol creux. Rajoutez de la viande, de l'eau, du poivre noir et du sel. Mélangez l'ensemble.
- # Séparez la pâte en 8 morceaux puis arrondissez.
- # Ouvrez chaque morceau à la taille d'une assiette de thé. Mettez 1 cuillère à café d'huile sur la surface.
- # Pliez 1/3 de la partie du bas, mettez un peu d'huile. Pliez la partie du haut sur la partie du bas. Mettez encore un peu d'huile.
- # Enfin pliez de droite et de gauche pour donner l'apparence d'un paquet.
- # Préparez toutes les pâtes de la même manière puis, pressez dessus et ouvrez encore une fois avec un rouleau à la taille d'une assiette de thé.
- # Étalez le mélange de viande haché sur les pâtes. Pliez de droite et de gauche pour former un triangle. Pliez tout droit la partie qui reste au dessus.
- # Placez les petit pâtes dans un plat de cuisson huilé de façon à placez la partie plié tout en bas.
- # Mettez du jaune d'œuf sur les samolas. Placez au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à la grillade.
- # Servez tiède.

N-B; Cette recette appartient au Turkistan de l'Ouest.