



Pliée De Safranbolu

Safranbolu Bükmesi



1 paquet de levure sèche instantanée
2 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 l'intérieur :
1 petit bouquet d'épinard
250 gr. de bœuf haché
3 cuillères à soupe d'huile végétale
1 oignon
2 oignons verts
½ bouquet de persil
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir moulu
Pour la surface :
1 œuf
1 cuillère à soupe de yaourt
1 cuillère à soupe de beurre

- # Préparez la pâte en premier. Mettez dans un bol creux, du sucre et de l'eau puis faites fondre. Rajoutez de l'huile et du sel puis pétrissez en rajoutant de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne collent pas aux mains.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 1 heure à température ambiante.
- # Préparez les ingrédients intérieur pendant ce temps. Mettez de l'huile dans une poêle. Quand l'huile chauffe, rajoutez la viande hachée puis laissez cuire. Rajoutez ensuite du sel puis retirez du feu.
- # Quand la viande refroidie, rajoutez des épinards hachés finement, du persil haché, des oignons secs, des oignons frais, du sel et du poivre noir. Mélangez l'ensemble.
- # Séparez la pâte en 6 morceaux. Ouvrez chaque pâte sur une surface farinée à un écart de largeur et à la taille d'un plat de façon ovale.
- # Séparez le mélange en 6 parts, puis étalez sur les pâtes de façon à laisser les côtés vides.
- # Fermez la pâte de droite et de gauche l'un au dessus de l'autre puis serrez les bouts. Mettez du mélange de d'œuf et de yaourt. Placez dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé.
- # Placez au four préchauffé à 200 degrés jusqu'à la grillade. Mettez de l'huile dès la grillade.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B; L'intérieur est préparé avec de la viande de bœuf dans la région.