



Dizmana

Dizmana



- 1 sachet de levure rapidement
- 1,5 tasses d'eau chaude
- 1 cuillère à café de sel
- De la farine tant que possible
- Pour l'intérieur :
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 oignon
- 250 g de viande de bœuf haché mi-gras
- 3 pommes de terre moyennes
- 1 cuillère à café de poivre noir moulu
- 2 cuillères à café de sel
- 10-12 brins de persil
- Pour la sauce :
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 petite tasse de thé d'huile
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de cumin

- # Mélangez de l'eau tiède avec de la levure et du sel. Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-solide. Laissez reposer la pâte pendant ½ heure.
- # Préparez les ingrédients intérieur pendant ce temps. Râpez l'oignon, faites cuire dans l'huile. Rajoutez la viande hachée puis laissez cuire jusqu'à qu'elle absorbe son liquide.
- # Rajoutez des pommes de terre bouillies légèrement, du poivron noir et du sel. Retirez du feu au bout de 5 minutes. Rajoutez du persil haché puis mélangez.
- # Séparez la pâte en 20 morceaux. Ouvrez chaque morceau avec les bouts de doigts à la taille d'une assiette de thé.
- # Partagez le mélange au milieu des pâtes. Rassemblez la pâte de haut puis fermez.
- # Placez dans un plat de cuisson de façon à placer la partie pliée à l'intérieur en dessous. Posez 1 cuillère à café de mélange de beurre et d'huile sur les pâtes.
- # Laissez attendre pendant 20 minutes à température ambiante.
- # A la fin du temps, rajoutez un œuf dans le mélange d'huile qui reste. Mélangez puis mettez sur les petits pâtés. Saupoudrez du cumin noir.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés puis laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Servez tiède.

N-B; La recette original se prépare avec la pâte sèche prise du four.