



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 haché puis laissez cuire jusqu'à qu'elle absorbe son liquide.

Rajoutez des pommes de terre bouillie 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 morceaux 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 plié 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 oeuf 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 pris du four.