



## Simit Tiridi

Simit Tiridi



4 simit sans sésame  
5 tasses de bouillon de bœuf  
Pour la surface  
1 tasse de yaourt  
3 gousses d'ail  
250 gr. De viande haché  
1 tasse de café d'huile végétale  
1 cuillère à café de sel  
1 cuillère à café de flocons de piment rouge

# Mettez de l'huile dans une poêle. Quand l'huile chauffe, rajoutez de la viande hachée. Faites cuire en écrasant. Rajoutez du sel quand vous avez retiré du feu.

# Mélangez le yaourt avec un peu de sel. Rajoutez des ails battues puis mélangez.

# Coupez les simit à la largeur d'un doigt. Rajoutez du bouillon de boeuf et du sel dans une casserole. Quand elle bouillie, rajoutez les simit et faites cuire sans détériorer la forme.

# Prenez les simit dans une assiette, versez du yaourt aux ails. Laissez la viande cuite et saupoudrez du flocon de piment rouge.

# Servez chaud.

N-B; Cette recette appartient à Kastamonu. On utilise du simit de Kastamonu dans la recette originale.