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.