



Zervet

Zervet



1 tasse d'eau
½ verre d'eau chaude
1 œuf
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur :
450 gr de viande d'agneau hachée
1 oignon
2 tranches de fromage blanc
½ bouquet de persil
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel
1 tasse de café d'huile végétale
Pour huiler:
½ paquet margarine

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau tiède, du lait tiède, des œufs et du sel. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi- solide. Couvrez puis laissez reposer pendant ½ heure.
- # Préparez l'intérieur pendant ce temps. Mettez de l'huile dans une poêle, quand l'huile chauffe, rajoutez la viande puis faites cuir jusqu'à qu'il absorbe sont liquide. Retirez du feu.
- # Coupez les oignons très petit. Rajoutez du sel puis mélangez avec les mains jusqu'à qu'ils se détendent. Écrasez le fromage et coupez le persil finement.
- # Rajoutez tous ces ingrédients et du poivron noir sur la viande qui est en train de cuire puis mélangez.
- # Séparez la pâte en 2 morceaux. Ouvrez le plus fin possible. Mettez la moitié de la margarine fondue sur la surface.
- # Faites un rouleau puis enroulez comme une rose. Quand il se rassemble au milieu, pliez l'un au- dessus de l'autre.
- # Faites la même chose avec l'autre morceau. Placez au congélateur pendant 10 minutes.
- # Prenez le premier morceau puis ouvrez à la taille d'un plat rond puis placez dans le plat huilé.
- # Étalez le mélange sur la surface.
- # Ouvrez l'autre pâte de la même manière puis laissez sur la pâte qui contient le mélange. Appuyez sur les côtés.
- # Mettez un peu d'huile sur la surface. Coupez en forme triangulaire en 12 morceaux.
- # Placez au four préchauffé à 185 degrés et laissez cuire jusqu'à la grillade. (Environ 45 minutes)
- # Servez chaud ou tiède.

N-B; Cette recette appartient à Bingöl. Dans la région, ils utilisent de la viande cuite à la place de la viande en cube.