



## Fermée d'Alasehir

Alaşehir Kapaması



2 œufs  
3 cuillères à soupe de yaourt  
1 cuillère à café de sel  
De la farine tant que possible  
Pour l'intérieur:  
½ kg de viande mi- gras  
2 oignons  
1 tomate  
½ cuillère à soupe de pâte de tomate  
1 cuillère à soupe de beurre  
1 cuillère à café de poivre noir moulu  
1 cuillère à café de sel  
10-15 brins de persil  
Pour la surface:  
De l'huile végétale

- # Préparez la pâte en premier ; Rajoutez des œufs et du yaourt. Mélangez puis rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte molle.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant ½ heure.
- # Préparez l'intérieur ; Hachez les oignons finement puis prenez dans la poêle. Rajoutez du beurre puis placez à moyenne température.
- # Rajoutez la viande hachée puis faites cuire jusqu'à qu'il absorbe son liquide. Rajoutez de la pâte de tomate puis rajoutez des tomates hachées finement quelques minutes plus tard. Rajoutez ensuite du sel.
- # Rajoutez du poivron noir et du persil juste avant de retirer du feu.
- # Séparez la pâte en deux morceaux. Ouvrez chaque morceau sur une surface farinée à la taille d'un petit plat. Coupez en forme de plus.
- # Vous obtenez 8 morceaux. Placez dans un bol, placez du mélange refroidi puis fermez comme un sac.
- # Placez dans un plat de cuisson de façon à placez la partie pliée en dessous. Mettez de l'huile sur la surface.
- # Placez au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à la grillade.
- # Servez chaud.

N-B; Cette recette appartient à Manisa.