



Gozleme a La Sauce

Soslu Gözleme



16 pâtes mille-feuilles
300 gr. de viandes mi-gras
1 oignon
½ tasse de café d'huile végétale
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel
Pour la surface :
1 tasse de yaourt à l'ail
Pour la sauce:
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
2 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
1 grande tasse d'eau

- # Hachez les oignons finement. Faites cuire dans l'huile végétale.
- # Rajoutez de la viande hachée. Faites cuire jusqu'à qu'il absorbe tout le liquide. Rajoutez du sel et du poivre noir. Retirez du feu.
- # Pour la sauce ; Rajoutez de la pâte de tomate et de l'huile dans une casserole. Faites cuire jusqu'à que l'odeur apparait. Rajoutez de l'eau froide et du sel. Faites cuire en mélangeant.
- # Prenez 2 pâtes mille-feuille, placez du bout à bout puis élargissez avec un rouleau à la taille d'un écart.
- # Vous obtenez 8 pâtes. Placez du mélange de viande sur les 4 pâtes.
- # Mettez de l'eau sur les bords pour qu'elles collent. Fermez les deuxièmes pâtes puis pressez sur les côtés pour coller.
- # Faites griller les deux faces dans une poêle peu huilée.
- # Prenez dans une assiette puis coupez en forme de carré à l'aide d'une roulette.
- # Versez du yaourt aux ails puis de la sauce à la pâte de tomate.

N-B; Vous pouvez préparer cette recette avec de la viande cuite comme mélange intérieur.