



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

## Dizmana

Dizmana



1 pacco di lievito  
1,5 bicchieri d'acqua fresca  
1 cucchiaino di sale  
In quantità di farina  
Per interno;  
1 bicchiere di burro  
1 cipolla  
250 grammi di carne macinata  
3 patate  
1 cucchiaino di pepe nero  
2 cucchiaini di sale  
10 o 12 prezzemoli  
Per la sopra;  
1 cucchiaio di burro  
1 bicchierino olio vegetale  
1 uovo  
1 cucchiaino di nigella

# L'acqua fresca lievito e sale si miscelano alla sopra si aggiunge la farina piano piano finché per avere un impasto mezzo morbido.

# In questo momento si preparano il materiale di interno cipolla si grattugia e si arrossisce con olio dopo si aggiunge carne macinata e si arrossisce finché lascia l'acqua e risucchia.

# Alla sopra si aggiungono patate grattugiate pepe nero e sale si miscelano ancora per 5 minuti poi si leva dal fuoco e si aggiunge prezzemolo e si miscelano.

# Impasto preparato si divide 20 pezzi uguali ogni pezzo si apre dimensione del piattino di te.

# Interno di impasto aperto si mette dalla miscelata preparata e poi si coperta verso parte in alto.

# Dopo gli impasti preparati si filano nel vassoio oliato alla sopra si mette dalla miscelata di burro sciolto.

# Il vassoio si aspetta circa per 20 minuti per l'ambiente fresco.

# Dopo 20 minuti uova si miscela l'altra metà di burro sciolto e si mette sopra dei gli impasti preparati. Poi alla sopra si pizzica nigella.

# Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finché impasti arrossiscono bene.

# Servirsi in caldo.

**Nota:** Preparazione originale di questa ricetta si prepara con impasto pronto preso dal forno.