



Pasticcio di Tazza

Fincan Mantısı



1 pacco di lievito
1 bicchiere d'acqua fresca
1 uovo
1 zucchero
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
250 gr di carne macinata
1 cipolla
4 cucchiai olio vegetale
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 tazza di yogurt
3 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di olio vegetale
1 cucchiaino di pepe nero

- # Primamente si prepara l'impasto per questa nella ciotola da impastare si mettono l'acqua fresca e farina lievito e zucchero si miscelano con un miscelatore.
- # Alla sopra si aggiungono uova sale e la farina finché per avere un impasto a mezzo omogeneo poi si coperta là sopra e si lascia ad una parte per aspettare circa per 45 minuti.
- # In questo momento si preparano i materiali per interno la cipolla si macina infine e si arrossisce con olio vegetale alla sopra si aggiungono carne macinata finché lascia liquido e risucchia poi si pizzica sale subito prima di levare dal fuoco.
- # Dall'impasto riposato si condivide 35 pezzi e dopo ogni pezzo si rotola. Dopo si schiaccia e fa grandezza del piattino di te.
- # Impasto preparato si inserisce dentro di una tazza. Dentro si mette un cucchiaino della miscelata preparata e poi si rotola.
- # Gli imposti preparati si filano nel vassoio oliato alla sopra si mette un po' di olio con spazzolino.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finché arrossiscono bene. (circa per 25 minuti.)
- # In questo momento si macina yogurt. Dopo si aggiunge aglio pestato. Dentro di una pentola si mettono peperoncino rosso insieme con olio per arrossire.
- # I pasticci preparati si prendono nel piatto da servire alla sopra prima si mette lo yogurt poi si mettono peperoncino a rosso arrostito.

Nota: Nella preparazione di questa ricetta si possono usare le altre tipe di tazze per il posto tazza di caffè.