



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

---

## Pasticcio di Tazza

Fincan Mantısı



1 pacco di lievito  
1 bicchiere d'acqua fresca  
1 uova  
1 zucchero  
1 cucchiaino di sale  
In quantità di farina  
Per interno;  
250 gr di carne macinata  
1 cipolla  
4 cucchiaini 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 impasti 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.