



## Copertura di Alasehir

Alaşehir Kapaması



2 uova  
3 cucchiai di yogurt  
5 cucchiaino di sale  
In quantità di farina  
Per interno;  
Mezzo kg di carne macinata  
2 cipolle  
1 pomodoro  
Mezzo cucchiaio di salsa  
1 cucchiaio di burro  
1 cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di sale  
10 o 15 prezzemoli  
Per la sopra;  
Olio vegetale

- # Primamente si prepara impasto. Nella ciotola da impastare si mettono yogurt ed uova. Si miscelano bene. Si aggiunge la farina finche per avere un impasto morbido.
- # Poi la sopra di impasto si coperta e si lascia così per mezz'ora.
- # In questo momento si preparano i materiali per interno. La cipolla si macina infine e si arrossisce con il burro.
- # Poi si aggiunge carne macinata e salsa. Dopo qualche minuti si aggiungono i pomodori tagliati e sale.
- # Si aggiungono prezzemolo.macinato e pepe nero subito prima da levare dal fuoco.
- # Impasto si condivide in dur pezzi ed ogni pezzo si apre grandezza di un vassallo poi si tagliano in forma di croce. Così in totale si avranno 8 pezzi . Ogni pezzo si mette nella tazza poi in mezzo si mette dalla miscelata preparata poi si copre come pasta.
- # Parte piegate arriva sotto e così si filano nel vassoio oliato ed alla sopra si mette olio.
- # Si cucian nel forno riscaldato a 180 gradi finchè arrossiscono bene.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Copertura di Alasehir ed una ricetta riservata alla zona di Manisa.