



## Sottobichiere

Bardak Altı



3,5 bicchieri di farina  
1 bicchiere di yogurt  
Mezzo bicchiere di olio vegetale  
Mezzo bicchiere d'acqua  
1,5 cucchiaini di sale  
Per la miscelata;  
250 gr. di carne macinata senza grasso  
1 cipolla secca media  
1 pepe italiana  
1 cucchiaino salsa di pepe  
1 cucchiaino salsa di pomodoro  
1 cucchiaino di pepenero  
1 cucchiaino di sale  
4 rami di prezzemoli  
Olio per friggere

- # Nella ciotola d'impastare si mettono yogurt, lievito, olio vegetale, l'acqua e sale. I materiali si miscelano bene.
- # Sopra si aggiunge la farina finché impasta. Poi l'impasto preparato si lascia a riposare per mezz'ora.
- # In questo momento si prepara la miscelata per l'interno. Per questo si miscelano bene la cipolla tagliata finemente, le salse, uova, pepe italiano tagliate finemente e sale.
- # L'impasto riposato si divide in 12 pezzi e poi si rotola nelle mani, poi si apre con rullo e o con le mani, grandeza di un piatto di dolce.
- # Dopo che è aperto tutto l'impasto, si bagnano dal mezzo con il dito. La miscelata preparata si divide nei impasti. E si schiaccia da sopra e i fianchi si piegano.
- # Si arrossiscono nell'olio caldo prima la parte con carne macinata e poi l'altra parte. Poi si mettono sopra la tovaglia carta.
- # Servirsi in caldo.

**Nota:** Si deve essere attento perché sottobichiere si salta durante arrostito.