

Belyachi

Ingrédients pour 30 personnes

1 l lait
2 œufs
1 cube levure fraîche
Sel, cumin, poivre moulu
2 kg farine
1,5 kg viande de bœuf hachée
1kg oignon
Huile pour rôtir

Préparer la pâte avec le lait, les œufs, la levure, le sel et la farine. La laisser reposer au chaud pendant 30-40 minutes environ.

Ciseler les oignons, y ajouter la viande, le sel, le poivre et le cumin.

Former des boules de pâte et aplatir chaque boule en galette d'environ 12 cm de diamètre (c'est ce que prévoit la recette originale, mais nous les avons faits plus petits pour les manger plus facilement).

Dans le centre de la galette, déposer un peu de farce et fermer en pinçant la galette et en laissant un petit trou.

Chauffer l'huile dans une poêle et rôtir les belyachi pendant 3-4 minutes, le trou vers le bas, puis les retourner et continuer la cuisson.

Servir avec une salade, l'ouverture vers le haut.