

Béliash - Беляш

Il vous faut (pour 8 personnes environ)

1 kg de viande hachée de bœuf
1 kg de farine T55 - 1 ou 2 sachet de levure chimique (15 g)
 $\frac{1}{2}$ botte de coriandre
2 oignons moyens
 $\frac{1}{2}$ verre de mayonnaise
2 $\frac{1}{2}$ yaourts naturels
Sel et poivre



Préparation de la farce :

Mélanger la viande, le yaourt et la mayonnaise. Hachez les oignons menu (presque en purée). Ajouter les oignons, beaucoup de poivre et du sel. Cisaillez la coriandre et l'ajouter à la préparation. Puis peu à peu, ajouter un demi verre d'eau bouillante pour humidifier la préparation et éviter qu'elle ne soit trop sèche après cuisson. Réserver.

Préparation de la pâte :

Mélanger la farine, la levure chimique et le sel. Ajouter 2 yaourts naturels, mélanger puis verser sur cette préparation un peu d'eau tiède pour que la pâte reste malléable. Séparer cette préparation en deux et commencer à étaler la première partie de la pâte (épaisseur 5 mm). Avec un emporte pièce ou un verre, découper des cercles de pâte d'environ 10 cm de diamètre. Ne pas trop fariner la pâte car cela rend les biélachi secs à la cuisson et donne un goût de brûlé à l'huile. Placer au centre une cuillère à soupe (environ) de farce et replier les bords en les plissant de telle sorte qu'il ne reste plus qu'une petite ouverture au centre (voir photo). Légèrement aplatir le biélach. Procéder ainsi pour toute la pâte et la farce.

Cuisson :

Dans une poêle à hauts rebords, faire chauffer une grande quantité d'huile (proscrire l'olive). Lorsque l'huile est bien chaude, déposer les biélachi côté **viande** vers le bas. Laisser quelques minutes et retourner. Lorsque la pâte est un peu dorée, déposer les biélachi sur un sopalin pour absorber l'excès d'huile. Si l'huile est brune, la changer.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !!!