Fatayer z indykiem

Olla

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- mąka z ciecierzycy - 125 g
- mąka pszenna - 125 g
- drożdże świeże - 10 g
- mleko - 100 ml
- cukier trzcinowy - 1 łyżka
- sól - 1/2 łyżeczka
- mięso mielone z indyka - 200 g
- oliwa z oliwek - 2 łyżka
- pomidor - 2 szt.
- cebula - 1 szt.
- ser owczy - 8 plaster
- pieprz - 1/4 łyżeczka
- kolendra mielona - 1/3 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zmieszać mąki z drożdżami,cukrem, oliwą, szczypta soli i wodą-zagnieść ciasto, włożyć do miski i przykryć ściereczką - odstawić na 1 godzinę do wyrośnięcia.

W tym czasie kroimy pomidory i cebulę w drobną kostkę, do garnka wlewamy 1/4 szkl wody, dodajemy warzywa, sól, pieprz i kolendrę, dusimy 5 minut, dodajemy mięso i dalej dusimy co jakiś czas mieszając. Odstawiamy do przestygnięcia.

Ciasto delikatnie zarabiamy, dzielimy na 8 części , formujemy kuleczki i każdą rozwałkowujemy na okrąg o grubości około 1 cm .
Na każdy placek kładziemy łyżkę farszu i zaginamy brzegi ciasta zlepiając je z dwóch stron tworząc kształt łódeczki. Na wierzch każdej kładziemy plaster sera.
Pieczemy w temp 200'C około 20 min