



Estilo Turco Ravioli con Yogurt

Manti



2 huevos
1 vaso de agua
1 cucharada de sal
Basta de harina

Por Relleno;
250gramos terreno carne
1 cebolla
1/2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro

Por Sauce;
1/3 vaso de aceite vegetal
12 cucharadas de yogur
5 dientes de ajo
1/3 vaso de agua
1 pizca de sal
Zumaque
Secos Casa de la Moneda
Aplastado pimienta rojo

Ponga el agua, la sal y los huevos en una taza y mezclar. Añadir la harina poco a poco mientras amasado, conseguir la masa espesa.

Cubra la masa y deje reposar por unos 15-20 minutos.

Entre tanto preparar el relleno; rallar la cebolla y mezclar con carne molida, sal y pimienta negro.

Cortar la masa en 4 descansado piezas. Roll cada pieza en el horno probar piezas de tamaño. Cortar cuadrados de tamaño 1x1 pulgadas.

Coloque el relleno de tamaño de garbanzo en el centro de la masa de cada plazas, cubrir el relleno con el resto de los bordes de la plaza.

Después de preparar todas las piezas de la masa por el mismo método, colocarlos en el agua hirviendo con un poco de sal.

Cuando los raviolis flotar sobre la superficie del agua, puede eliminar el bote de la cocina.

Coloque los raviolis en el plato de servicio con algunas agua hirviendo, vierta la mezcla de yogur y dientes de ajo machacados todo.

Vierta la mezcla de rojo y aceite de pimienta rojo triturado todo, espolvorear con menta seca y zumaque. Es listo para servir.

Nota: Si el resto raviolis durante unos 15-20 minutos antes de la ebullición, se secan y no se adhieren a los demás.