Sopa de carne de pastelería

Mantı Çorbası

2+1/2 vaso de yogurt
1 cucharada de harina
1 huevo
5 dientes de ajo
1+1/2 vaso de garbanzos
1+1/2 cucharadita de sal
11 vaso de agua
Para la carne de pastelería:
1 huevo
1/3 vaso de agua tibia
1 cucharadita de sal
Agua, tanto como la masa se pone en

Para llenado:
150 gramos carne molida
1 cebolla pequeña
1/4 cucharadita de sal
1/4 cucharadita de pimienta negro

Para la parte superior:
8 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharadita de pimienta roja triturada
1 cucharadita de menta seca
1 cucharadita de zumaque

En primer lugar, preparar los pasteles de carne. Romper el huevo en un tazón profundo, agregar agua caliente, sal y añadir la harina poco a poco en la mezcla, mientras que amasado. Hacer la masa alcance la consistencia dura.
Cubra la masa y el resto para media hora, y luego dividirlo en 2 pedazos iguales. Rollo de las piezas más floured banco lo más delgado posible.
A continuación, corte la masa laminadas a cabo en piezas de tamaño 1x1 pulgadas cuadrados. Ponga la mezcla de muy finamente cortada en cuadritos la cebolla, carne molida, sal y pimienta negro en el centro de los cuadrados. A continuación, cierre las plazas por ellos plegables.
Después de la preparación de los pasteles de carne, descanse durante media hora para secar un poco.
Ponga 5 vaso de agua y 1/2 cucharadita de sal en una olla profunda y hervir esta mezcla. Cuando se llega a la temperatura de ebullición, agregar la carne pasteles en el agua y cocine sin perder los pasteles de carne 'forma.
Mientras tanto, ponga el yogurt, harina, huevo, 1 cucharadita de sal y 6 vaso de agua en un recipiente profundo. Batir esta mezcla, hasta que se convierte en homogéneo.
Vierta esta mezcla en el punto de ebullición en los pasteles de carne. Revuelva la sopa de vez en cuando por mantenimiento de la forma de la pastelería, hasta que la sopa llegue a la temperatura de ebullición.
Cuando la sopa alcanza a la temperatura de ebullición, añadir el ajo machacados y los garbanzos cocidos en la sopa y cocinar por 5 minutos más. Entonces, retire la olla de la estufa.
Introducir la sopa en los cuencos, pour la fritos mezcla de aceite y pimiento rojo triturado todo el sopas. Espolvorear la menta y el zumaque también para adornar y servir la sopa caliente.

Nota: Sopa de pasteles de carne también se conoce como "sopa de anillo" o "yuksuk sopa". Es cocido en Antakya ciudad región en general.