



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Maultaschen

Manti



2 Eier
1 Glas Wasser
1 EL Salz
Aufnehmbare Menge Mehl
Für die Füllung;
250 g Hackfleisch
1 Zwiebel
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
Für die Soße;
1 Teeglas Öl
12 EL Joghurt
5 Knoblauchzehen
1 Teeglas Wasser
1 Prise Salz
Essigbaumfrüchte
Minze
Geschrotete Paprika

- # Eier, Wasser und Salz in einer Schüssel zusammenmischen und nach und nach Mehl unterrühren bis man einen festen Teig erhält.
- # Teig zugedeckt 15-20 Minuten quellen lassen.
- # In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Zwiebel zerreiben und mit Hackfleisch, Salz und Pfeffer mischen.
- # Den Teig in vier gleichgroße Teile teilen.
- # Jedes Teil in Größe der Backform aufrollen und 2x2cm Quadrate ausschneiden.
- # In jedes Quadrat Hackfleischmischung in der Größe einer Kichererbse platzieren. Die Ecken in der Mitte zusammenlegen und zusammenkleben.
- # Alle Maultaschen auf die gleiche Weise zubereiten und in einen großen Topf kochendes Salzwasser geben.
- # Sobald die Maultaschen auf der Oberfläche auftauchen sind sie fertig.
- # Maultaschen mit ein wenig Kochwasser in Servierteller füllen und über diese Knoblauchjoghurt geben.
- # Über den Joghurt erhitzten Öl mit geschroteter Paprika gießen und mit Minze und Essigbaumfrüchten bestreuen und servieren.

Tipp: Wenn die Maultaschen 10-15 Minuten ruhen gelassen werden bevor man sie kocht, dann härten sie ein wenig aus und verkleben während dem Kochvorgang nicht.