



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Sociedad Manti

Sosyete Mantısı



3 listos para usar yufkas
250 gramos carne molida
2 cucharadas de pasta de tomate
2 cebollas
1 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de sal

Nivel Medio:
1/3 vaso de aceite vegetal
1/3 vaso de agua

Por la parte superior:
1 vaso de yogur
4 dientes de ajo
1/3 vaso de agua
2 cucharadas de mantequilla
1 cucharadita de pimienta roja triturada

En primer lugar, preparar la mezcla de llenado. Mezclar la cebolla rallada, línea carne, pasta de tomate, sal, pimienta negro y 1/3 vaso de agua. Llega a una mezcla de baja consistencia.

Cortar cada uno de los yufkas en 4 trozos iguales. De esta manera, obtiene 12 en forma de triángulo yufka rodajas. Mientras tanto, preparar el medio capa mezcla: mezcla de aceite vegetal con agua en un cuenco.

Vierta 2 cucharadas de mezcla de la capa media de todo cada uno de los yufka rodajas. Lugar de llenado suficiente mezcla sobre las grandes partes de estos triángulos yufka. Roll en primer lugar, a continuación, la forma como pasó por el redondeo a su alrededor.

Colocar en la bandeja de hornear engrasada. Vierta el resto de la mezcla de aceite vegetal y agua sobre ellos. Hornee en el horno, que es calentada a 175 C, con el color rosado.

Mientras tanto, batir la mezcla de ajo triturados, yogur, agua y un poco de sal. Freír los pimientos rojos triturados en la mantequilla a fuego lento.

Ponga el horno caliente boreks en la placa. Vierta la mezcla de yogur sobre él. Luego vierta la mezcla de la mantequilla y la pimienta en todo finalmente. Zumaque o menta seca puede ser espolvoreado todo también.

Nota: Si desea que esta comida más jugosos, algunos pueden ser caldo de vertido de todo durante el proceso de servir.