



Manti De Nevsehir

Nevşehir Mantısı



½ paquet de levure instantanée
1 cuillère à café de sucre
1,5 tasses d'eau chaude
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur :
250 gr. de viande hachée
1 oignon
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
½ cuillère à café de sel
Pour la surface :
1 tasse de yaourt
3 gousses d'ail
1 tasse d'eau
½ cuillère à café de sel
3 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de menthe sèche
1 cuillère à café de flocons de piment rouge

- # Préparez la pâte ; Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau tiède, du sucre et de la levure. Mélangez.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte part très solide.
- # Préparez l'intérieur pendant ce temps. Faites cuire les oignons dans l'huile. Rajoutez la viande, puis laissez cuire à moyenne température pendant 15-20 minutes. Rajoutez du sel puis retirez du feu.
- # Séparez la pâte en 2 morceaux. Ouvrez chaque morceau sur une surface farinée à la taille d'un plat de cuisson.
- # Saupoudrez de la viande sur la surface puis faites un rouleau pas trop serré.
- # Coupez le rouleau à la largeur de l'auriculaire. Placez dans un plat de cuisson huilé de façon à mettre le mélange de viande au dessus.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à la grillade.
- # Mélangez l'eau et le yaourt. Rajoutez des ails battues, du sel et de l'huile.
- # Prenez le Manti dans une assiette, versez le yaourt aux ails, puis saupoudrez de la menthe sèche et du flocon de piment rouge.

N-B; Si le Manti est sec pendant le service, vous pouvez mouiller avec du bouillon de bœuf. Le yaourt contient de l'huile, donc il n' a pas besoin de faire griller de l'huile.