



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Manti De Féneant

Tembel Mantısı



4 pâtes à filo
1 tasse d'huile végétale
1 tasse d'eau
Pour l'intérieur ;
½ bloc de fromage blanche
Pour la surface ;
1 tasse de yaourt
3 gousses d'ail
1 cuillère à café de sel
1 tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de flocons de piment rouge

Rassemblez l'eau et l'huile dans une tasse. Étalez la pâte sur la table. Saupoudrez l'huile à l'eau. Placez le deuxième morceau de pâte dessus. Coupez du milieu.
Placez le fromage écrasé sur les deux parties en forme de bande. Faites un rouleau serré en commençant par la partie au fromage.
Coupez les rouleaux à l'épaisseur du pouce puis placez au plat qui contient du papier huilé. Préparez les ingrédients qui restent de la même manière.
Saupoudrez l'huile à l'eau qui reste sur les manti. Faites cuire au four préchauffé à 190 degrés.
Mélangez pendant ce temps, des ails, du sel et du yaourt ensemble. Vous pouvez rajouter un peu d'eau à cela.
Faites cuire l'huile et la pâte de tomate jusqu'à que la couleur de la pâte sort dans l'huile.
Prenez les manti dans une assiette, rajoutez du yaourt aux ails, puis de l'huile grillé.

N-B; Il est conseillé que le yaourt soit liquide pour faire ramollir les manti.