



Manti D'Huile

Yağ Mantısı



½ sachet de levure rapide
1,5 tasses d'eau chaude
1 œuf
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible (environ 2,5-3 tasses)
Pour l'intérieur ;
300 grammes de viande hachée mi-gras
1 oignon
15-20 brins de persil
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de sel
Pour la surface ;
1 tasse de yaourt
3 gousses d'ail
1 cuillère à café de sel
Pour la sauce ;
1,5 cuillères à soupe de tomate, mélange de pâte de piment
1,5 tasses d'eau
1 tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
Pour faire frire ;
L'huile végétale

- # Mettez dans un bol de pétrissage, un œuf, de l'eau tiède, de la levure et du sel. Mélangez. Pétrissez en rajoutant de la farine jusqu'à obtenir une pâte pas trop solide.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 15 minutes.
- # Préparez l'intérieur pendant ce temps. Mélangez dans un bol, de la viande hachée, de l'oignon râpé, du persil haché, du poivre noir, du flocon de piment rouge et du sel.
- # Mélangez le yaourt jusqu'à qu'il devient lisse, puis rajoutez 4-5 cuillères d'eau, des ails et du sel puis mélangez.
- # Pour préparer la sauce, mettez dans une casserole, de l'huile, de la pâte de piment, de la pâte de tomate et du sel. Laissez cuire 1-2 minutes puis rajoutez 1,5 tasses d'eau chaude. Faites bouillir une fois.
- # Séparez la pâte en 3 morceaux. Ouvrez chaque morceau plus normale que d'habitude. Coupez en carré en 3x3.
- # Laissez du mélange au milieu de la pâte, puis prenez dans la main, rassemblez le milieu, aplatissez, puis rassemblez les deux côtés puis rassemblez.
- # Mettez de l'huile dans une poêle, faites chauffer, puis faites cuire les mantis tout doucement. Mettez les mantis cuits dans un bol creux.
- # Les Mantis peuvent se solidifier pendant la cuisson, versez la sauce en premier, puis le yaourt aux ails et servez.

N-B; Cette recette appartient à la région de Kayseri.