Fincan Mantisi

Fincan Mantısı

1 sachet de levure rapide
1 tasse d'eau chaude
1 œuf
1 coupe de sucre
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur :
250 gr de viande haché
1 petit oignon
4 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
Pour la garniture:
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

Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau tiède, de la levure mélangé avec de la farine et du sucre en morceaux. Mélangez l'ensemble.
Rajoutez un oeuf, du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains. Laissez reposer dans un endroit tiède, couvert, pendant 45 minutes.
Préparez l'intérieur pendant ce temps. Coupez l'oignon finement puis faites cuire dans l'huile. Rajoutez de la viande haché, puis faites cuire jusqu'à qu'il absorbe son liquide. Rajoutez du sel juste avant de retirer du feu.
Séparez la pâte en 35 morceaux puis roulez. Ouvrez chaque morceaux avec les bouts de doigts à la taille d'une assiette de thé.
Placez la pâte dans une tasse de café. Mettez 1 cuillère à café de mélange, puis rassemblez les côtés de la pâte et roulez.
Placez les manti dans un plat de cuisson huilé. Mettez un peu d'huile avec une brosse.
Faites cuire au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à la grillade. (environ 25 minutes)
Mélangez le yaourt pendant que le manti cuit. Mélangez le yaourt avec les ails. Faites chauffer l'huile et le flocon de piment rouge dans une poêle.
Prenez les manti dans une assiette. Versez du yaourt aux ails, puis de l'huile au piment rouge.

N-B; Vous pouvez remplacer la tasse de café par un autre élément de cuisine creux.