



Manti

Manti



2 œufs
1 tasse d'eau
1 cuillère à soupe de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur :
250 gr. de viande haché
1 oignon sec
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir
Pour la sauce :
1 tasse de thé d'huile végétale
12 cuillères à café de yaourt
5 gousses d'ail
1 tasse de thé d'eau
1 pincée de sel
Du sumac
De la menthe
Du flocon de piment

Mettez dans un bol, les œufs, de l'eau et du sel puis mélangez. Rajoutez de la farine petit à petit puis pétrissez pour obtenir une pâte solide.

Laissez reposer la pâte pendant 15-20 minutes (Couvert)

Pendant ce temps, préparez l'intérieur, râpez l'oignon mélangez avec de la viande haché, du sel et du poivre noir.

Coupez la pâte reposé en 4 morceaux.

Ouvrez chaque morceaux à la grandeur d'un plat de cuisson et coupez des carré de grandeur de 2x2 cm.

Mettez au milieu de chaque carré du mélange de viande puis fermez en rassemblant les coins diagonale.

Après avoir fait tous les manti de cette façon, mettez-les dans l'eau salée qui bouilli dans une casserole.

Quand les manti flotte sur l'eau, ça veut dire qu'elles sont cuites.

Mettez les manti dans une assiette avec un peu d'eau bouilli puis versez du yaourt aux ails.

Puis versez sur le yaourt, le mélange d'huile et de flocon de piment, et en fin saupoudrez du sumac et de la menthe et servez.

N-B : Si vous laissez attendre les manti pendant 10-15 minutes après la cuisson, elles ne colleront pas.