



Pilahur

Pilahur



2 œufs
2 tasses d'eau tiède
De la farine tant que possible
1 cuillère à café de pâte de tomate
3 tomates mûres
2 cuillères à soupe d'huile végétale
1 tasse remplie de fromage râpé
8-10 branches de persil
1 cuillère à soupe de sel

- # Mélangez la farine, l'œuf, l'eau et le sel ensemble et obtenez une pâte légèrement solide.
- # Après avoir laissé reposer la pâte pendant ½ heure, ouvrez avec la pâte, une grande pâte à filo.
- # Coupez des carrés de 2x2 de la pâte à filo, mettez du fromage au persil à l'intérieur puis fermer en triangle.
- # Mettez dans un plat de cuisson huilée puis placez au four à 180 degrés.
- # Pendant que les manti cuit au four, mettez de l'huile dans une poêle, quand elle chauffe légèrement, rajoutez les tomates râpés.
- # Quand les tomates sont cuits, rajoutez la pâte de tomate et du sel. Si l'état est foncé, vous pouvez rajouter ½ verres d'eau chaude.
- # Versez la sauce aux tomates sur les manti sortie du four.
- # Servez chaud.

N-B : Le pilahur est un manti à la manière de Kayseri.