



Soupe De Manti

Manti Çorbası



2,5 tasses de yaourt
1 cuillère à soupe de farine
1 œuf
5 gousses d'ail
1,5 tasses de Pois chiches
1,5 cuillère à café de sel
11 tasses d'eau
Pour les manti ;
1 œuf
1 tasse à thé d'eau chaude
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur des manti;
150 gr. de bœuf haché
1 petit oignon
½ cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir
Pour la surface ;
8 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de menthe séchée
1 cuillère à café de sumac

- # Préparez le manti en premier. Mettez dans un bol creux, un œuf, de l'eau tiède, du sel et de la farine petit à petit en pétrissant. Faites une pâte solide.
- # Laissez reposer la pâte pendant ½ heure puis séparez en 2 morceaux. Ouvrez le plus finement possible sur une surface farinée.
- # Coupez la pâte avec un couteau en carré de dimension 2x2. Mettez au milieu du carré, le mélange de d'oignon coupé finement, de viande haché, du sel et du poivre noir. Fermez d'un coin à l'autre.
- # Laissez attendre ½ heure pour que l'humidité des manti disparait.
- # Mettez dans une casserole profonde, 5 tasses d'eau et ½ cuillère à café de sel. Laissez bouillir puis rajoutez les manti et laissez cuire jusqu'à qu'elles se ramollissent.
- # Pendant ce temps, mettez dans un bol creux, du yaourt, de la farine, de l'œuf, 1 cuillère à café de sel et 6 tasses d'eau. Mélangez jusqu'à que le mélange devient pure.
- # Mettez le mélange dans le manti qui est en train de bouillir. Mélangez de temps en temps jusqu'à qu'elle bouillie.
- # Quand la soupe bouillie, rajoutez les pois chiches et les gousses d'ails battues. Laissez cuire pendant 5 minutes puis retirez du four.
- # Mettez la soupe dans les bols, versez du flocon de piment rouge chauffé dans l'huile. Saupoudrez de la menthe et du sumac puis servez.

N-B: On appelle cette soupe « soupe de bague ». Elle est plutôt préparée aux alentours d'Antakya.