



Sosyete Mantisı

Sosyete Mantisı



3 pâtes à filo prêts
250 gr. De viande de bœuf haché
2 cuillères à soupe de pâte de tomate
2 oignons
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
Pour les étages intérieur ;
1 tasse d'huile végétale
1 tasse d'eau
Pour la surface ;
1 tasse de yaourt
4 gousses d'ail
1 tasse d'eau
2 cuillères à soupe de beurre
1 cuillère à café de flocons de piment rouge

- # Préparez l'intérieur. Mettez dans un bol, des oignons râpés, de la viande hachée, de la pâte de tomate, du sel, du poivre noir et 1 tasse à thé d'eau.
- # Coupez les pâtes en forme de plus. Préparez 12 morceaux de pâtes triangulaires. Pendant ce temps, mélangez dans un bol, de l'huile et de l'eau.
- # Versez 2 cuillères à soupe du mélange d'huile et d'eau sur les morceaux de pâte. Mettez du mélange de viande sur la partie large des pâtes. Faites un rouleau puis tournez autour de soi-même pour former une rose.
- # Placez les mantis dans un plat de cuisson huilé. Versez le mélange d'huile et d'eau qui reste puis laissez cuire au four à 175 degrés.
- # Pendant ce temps, Mélangez des ails battus avec du yaourt, de l'eau et un peu de sel. Grillez le beurre et le flocon de piment rouge ensemble.
- # Prenez le manti dans une assiette, Rajoutez du yaourt aux ails, de l'huile grillé, et selon votre volonté, soit du sumac ou soit de la menthe séchée.

N-B; Si vous voulez plus de liquide, vous pouvez rajouter un peu de bouillon de bœuf.