



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

## Manti di Nevsehir

Nevşehir Mantısı



Mezzo pacco di lievito  
1 cucchiaino di zucchero  
1,5 bicchieri d'acqua  
1 cucchiaio di sale  
In quantità di farina  
Per interno;  
250 grammi carne macinata di vitello  
1 cipolla  
3 cucchiari olio di girasole  
Mezzo cucchiaino di sale  
Per la sopra;  
1 tazza di yogurt  
3 spicchi d'aglio  
1 bicchiere d'acqua  
Mezzo cucchiaino di sale  
3 cucchiari olio vegetale  
1 cucchiaino di menta secca  
1 cucchiaino di peperoncino a rosso

- # Primamente si prepara impasto. Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua zucchero e lievito si miscelano.
- # Alla sopra se aggiunge la farina ti minchia arriva alla coerenza. Poi si coperta e si lascia a riposare cerca per una ora.
- # In questo momento si preparan i materiali per interno. Cipolla tagliata si arrossisce nell'olio. Dopo si aggiunge la carne macinata e si continua ad arrossire circa per 25 minuti dopo si aggiunge sale e si leva dal fuoco.
- # Impasto riposato si divide in 2 pezzi uguali. Ogni pezzo si apre con il rullo dimensione del vassoio di forno.
- # Alla sopra si mette dalla miscelata preparata. Si fa il rullo non tanto stretto.
- # Poi il rulo preparato si taglia con il coltello larghezza di dito poi si filano nel vassoio . Le parte tagliate arrivano in su.
- # Si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi senza arrossire molto.
- # Si miscelano l'acqua olio yogurt e sale .
- # Manti si prende in caldo nel piatto da servire. Alla sopra si mette la miscelata di yogurt. Poi si pizzica menta secca e peperoncino a rosso.

**Nota:** In Nevsehir se manti diventa secca si può bagnare con brodo. Alla sopra di manti non si mette olio in più perché viene basta olio di miscelata.