



Manti di Nevsehir

Nevşehir Mantısı



Mezzo pacco di lievito
1 cucchiaino di zucchero
1,5 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
250 grammi carne macinata di vitello
1 cipolla
3 cucchiai 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 cucchiai 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 condivide in 2 pezzi uguali. Ogni pezzo si apre con il rullo dimensione del vassoio di forno.

Alla sopra si mette dalla miscelata preparata. Sì fa il rullo non tanto stretto.

Poi il rulo preparato si taglia con il coltello larghezza di dito poi si filano nel vassaio . 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.