



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

Manti Pigro

Tembel Mantisi



4 paste sfoglie
1 bicchiere olio vegetale
Per interno;
Mezzo stampo di formaggio
Per la sopra;
1 tazza di yogurt
3 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di sale
1 bicchierino olio vegetale
1 cucchiaino di peperoncino a rosso

Primamente si miscelano l'acqua e olio vegetale poi una di pasta sfoglia si mette sul tavolo alla sua prassi pizzica olio dopo si inserisce seconda pasta sfoglia poi si taglia in mezzo in due.
Dopo sopra dei Parti si mette dal formaggio è stato e dopo si fanno i rulli stretti.
Dopo si tagliano i rulli preparati e filano del vasaio oliato anche gli altri materiali si preparano ugualmente.
Sopra dei manti si mette l'altra metà di olio vegetale poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucina finché arrossisce.
In questo momento si miscelano aglio pestato sale e yogurt dopo si aggiunge l'acqua.
peperoncino a rosso ed olio si arrossisce finché cambia colore di olio.
Manti preparati si prendono nel piatto da servire sopra si mette prima dalla miscelata di yogurt e dopo peperoncino a rosso riscaldato con olio.

Nota: Per avere i manti morbidi si preferisce di essere molla la miscelata di yogurt.