



Manti d'Olio

Yağ Mantısı



1,5 bicchieri d'acqua fresca
1 uova
1 cucchiaio di sale
In quantità di farina
Per interno;
300 gr carne macinata
1 cipolla
15-20 rami di prezzemolo
1 bicchierino di pepe nero
1 cucchiaiino di peperoncino a rosso
1 cucchiaiino di sale
Per la sopra;
1 tazza di yogurt
3 spicchi d'aglio
1 cucchiaiino di sale
Per il sugo;
1,5 cucchiai di salsa di pomodoro e pepe
1 bicchierino d'olio vegetale

Nella ciotola da impastare se mettono uova l'acqua fresca le Vito e sale se mi Celano poi si aggiunge la farina finché per avere un impasto mezzo morbido.

Dopo si coperta impasto e si lascia riposare circa per 15 minuti.

In questo momento preparano i materiali di interna se mi sedano carne macinata cipolla grattugiata prezzemolo pepe nero sale e peperoncino a rosso.

Yogurt si miscela bene e dopo si aggiungono 45 cucchiai d'acqua aglio pestato e sale si miscelano.

Per preparare il sugo si miscelano le salse e sale poi si aggiunge 1,5 bicchieri d'acqua poi si bollisce per una schiumata.

Imposto riposato si condivide in tre pezzi uguali ed ogni pezzo si apre sul tavolo farinato. Dopo si tagliano 3x3 cm in forma quadrati.

In mezzo dei pezzi tagliati si mette dalla miscela ta di carne macinata quantità di nocciola. Poi i fini si riuniscono in mezzo e si schiacciano.

Nella padella si mette olio vegetale e si riscalda poi i pezzi preparati si arrossiscono bene poi manti arrossiti si prendono in una ciotola profonda.

Alla sopra si mette il sugo preparato poi si mette miscelata di yogurt e servirsi.

Nota: Manti d'oglio èd uns ricetta tradizionale di Kayseri.