



Manti

Manti



2 uova
1 bicchiere d'acqua
Abbastanza farina
Per interno:
250 gr. carne macinate
1 cipolla secca
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino pepenero
Per la sosa.
1 bicchierino d'olio vegetale
12 cucchiaini di yogurt
5 spicchi d'aglio
1 bicchierino d'acqua
1 pò di sale
sumak
Mento
Peperoncino rosso

- # Si mettono insieme in una pentola uova, sale ed acqua, si miscelano. sopra si aggiunge la farina piano piano e si impasta . Così si avra l'impasto duro.
- # L'impasto si lascia a riposare per 15 - 20 minuti. (sopra coperto)
- # In questo momento si prepara la miscela per interno. Cipolla dopo tarttugiato si miscela con carne macinata , sale e con pepenero.
- # L'impasto riposato si divide in 4 pezzi uguale.
- # Ogni pezzo si apre come grandezza di un vassoio, si tagliano i pezzi quadrati dall'impasto grandezza 2x2cm.
- # Si mette la miscela che preparata in ogni pezzo tagliato. Gli angoli si piegano e così si chiudono.
- # Dopo aver compilato tutti manti , si mettono in una pentola che pieno con l'acqua salata.
- # Quando i manti sono usciti sopra l'acqua vuoldire che hanno cucinato.
- # Manti si mettono con un pò d'acqua ses tesso in piatto da servire, sopra si svuota la miscela con aglio.
- # E sopra di questo si mette la miscela oliata riscaldata e poi aver messo sumak e mento si servira.

Nota: Se manti si fanno aspettare per 10 - 15 minuti non pcicano durante cucinamento.