



## Manti di Società

Sosyete Mantısı



3 yufka ( piedina sottile) pronta  
250 gr. di carne macinata  
2 cucchiali di salsa  
2 cipolle secche  
1 cucchialino di pepenero  
1 cucchialino di sale  
Per in mezzo;  
1 bicchierino di olio vegetale  
1 bicchierino d'acqua  
Per la sopra;  
1 tazza di yogurt  
4 spicchi di aglio  
1 bicchierino d'acqua  
2 cucchiali di burro  
1 cucchialino di peperoncino a rosso

# Primamnete si preparano i materiali d'interno. Carne macinata , salsa, sale, pepenero e un bicchiere d'olio si mescolano con l'acqua .

# Poi le yufka si tagliano in più e così si avranno 12 pezzi piccoli di yufka. in questo momento si preparano i materiali di in mezzo, olio vegetale ed acqua si mescolano.

# Sopra delle yufka si mettono dall'miscelata e dall'olio miscelato 2 cucchiali . Poi nella parte grossa si mette dalal miscelata di carne macinata abbastanza.Prima si fa il rullo e dopo si fanno girare intorno se stesso così si avrà la figura di rosa.

# Poi manti preparati si filano nel vassoio e sopra si mette la miscelata d'olio rimasto. e si mette anche miscelata d'acqua. Si cucinano nel forno riscaldato a 175 gradi finché la sopra si arrossiscono.

# In questo momento si mescolano bene yogurt con aglio, l'acqua e sale insieme. Poi si arrossiscono peperoncino rosso con olio sul fuoco medio.

# Poi manti caldo si prende nel piatto e sopra si mette yogurt miscelato con aglio ed olio riscaldato ,se volendo sopra si può mettere la menta secca oppure l'altra erba.

Nota: Se volendo la pasticceria acquosa allora si può aggiungere anche poco quantità di brodo.