



Manti di Società

Sosyete Mantısı



3 yufka (piedina sottile) pronta
250 gr. di carne macinata
2 cucchiari di salsa
2 cipolle secche
1 cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino 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 cucchiari di burro
1 cucchiaino 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 cucchiari . Poi nella parte grossa si mette dall' 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.