



Пельмени по-Невшехирски

Nevşehir Mantısı



½ пакетика быстрорастворимых дрожжей
1 ч.л. сахара
1,5 стакана теплой воды
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
250 гр. говяжего фарша
1 луковица
3 ст.л. подсолн. масла
0,5 ч.л. соли
Для соуса:
1 чашка йогурта
3 зубчика чеснока
1 стакан воды
0,5 ч.л. соли
3 ст.л. растит. масла
1 ч.л. высушенной мяты
1 ч.л. острого красного перца

Смешать в теплой воде сахар и дрожжи.

Добавляя муку замесить средней упругости тесто. Тесто накрыть и оставить в теплом месте на 1 час.

Для начинки: Пассировать в масле мелко порезанный лук, затем добавить фарш и помешивая на среднем огне готовить 15-20 минут, посолить, снять с огня.

Тесто разделить на 2 части. Каждую часть посыпать мукой и раскатать с помощью скалки размером с противень.

Сверху по всей поверхности положить готовый фарш и свернуть не слишком тугой рулет.

Рулет порезать на кусочки шириной с палец и разложить срезом вверх на смазанный маслом противень.

Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, готовить пока тесто слегка подрумянится.

Для соуса: Воду смешать с йогуртом, добавить чеснок выдавленный через чеснокодавку, соль и масло, перемешать.

Пельмени выложить в блюдо и сверху полить соусом, посыпать сверху мяты и красным острым перцем.

Если пельмени получатся сухими, можно полить сверху мясным бульоном.