



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

---

## 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. говяжьего 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 тугим рулетом.

# 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 мятой и красным острым перцем.

Если пельмени получатся сухими, можно полить сверху мясным бульоном.