



## Ленивые манты

Tembel Mantisi



4 шт. юфки (готовое тонко раскатанное тесто)  
0,5 стакана растит. масла  
0,5 стакана воды  
Для начинки:  
250-300 гр. брынзы  
Для соуса:  
1 чашка йогурта  
3 зубчика чеснока  
0,5 ч.л. соли  
0,5 стакана растит. масла  
1 ч.л. красного острого перца

# Воду смешать с маслом. юфку разложить, смазать смесью из воды и масла, сверху положить вторую юфку, смазать. Разрезать посередине.

# Брынзу размять вилкой и выложить полоской по срезу на 2 половинки юфки. Скатать обе стороны по отдельности в плотные рулеты.

# Разрезать рулеты на кусочки шириной с большой палец, и выложить на застланный бумагой для выпечки противень.

# Полить сверху оставшимся маслом с водой и поставить в разогретую до 190 градусов духовку. Печь до золотисто-коричневого цвета.

# Чеснок измельчить, добавить в йогурт, добавить соль, хорошо перемешать. При необходимости можно добавить немного воды.

# В разогретом масле слегка обжарить красный острый перец.

# Манты выложить на блюдо, сверху полить йогуртом с чесноком и полить соусом с красным перцем.

Чтобы манты были мягкими, в йогурт рекомендуется добавить воды.