



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

Ленивые манты

Tembel Mantisı



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.