



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

Турецкие Пельмени

Manti



2 яйца
1 стакан воды
1 стол.ложка соли
Мука
Для начинки:
250гр.мясн.фарша
1 репч.лук
Пол чайн.ложки соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца
Для соуса:
Пол стакана раст.масла
12 стол.ложек йогурта
5 долек чеснока
Пол стакана воды
Щепотка соли
Сумах
Мята
Красн.перец

- # В глубокую посуду разбить яйцо,налить воды,посолить,понемному добавляя муки замесить тесто.
- # Тесто накрыть и дать настояться 15-20минут.
- # Приготовить начинку: натереть на тёрке лук,добавить фарш, соль,чёрн.перец,помешать.
- # Тесто разделить на 4части.
- # Каждый кусочек раскатать размером с противень.Каждый раскатанный лист порезать на квадратики(2x2см).
- # В середину каждого квадратика положить немного начинки,закрепить собрав с 4 углов.
- # Таким образом сделать пельмени.Бросить в кастрюлю с кипящей,подсоленной водой.
- # Пельмени будут готовы когда всплывут.
- # Пельмени выложить на серв.тарелку,сверху полить йогурт с давленным чесноком.
- # На йогурт полить обжаренный красн.перец с раст.маслом,посыпать мяты и сумах.

Если пельмени подсушить 10-15минут,то при варке они не слипнутся.