



## 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, понемногу добавляя муки замесить тесто.
- # Тесто накрыть и дать настояться 15-20 минут.
- # Приготовить начинку: натереть на тёрке лук, добавить фарш, соль, чёрн.перец, помешать.
- # Тесто разделить на 4 части.
- # Каждый кусочек раскатать размером с противень. Каждый раскатанный лист порезать на квадратики (2x2 см).
- # В середину каждого квадратика положить немного начинки, закрепить собрав с 4 углов.
- # Таким образом сделать пельмени. Бросить в кастрюлю с кипящей, подсоленой водой.
- # Пельмени будут готовы когда всплынут.
- # 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 10-15 минут, то при варке они не слипнутся.