

HACKFLEISCH GEFÜLLTE TEIGTASCHEN [manti]



EINKAUFSLISTE

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Bund Petersilie
- 1 Pck. Eier
- 1 Knoblauch
- 1 Bund Petersilie
- 1 Pck. Salz
- 1Pck. Pfeffer schwarz, gemahlen

- 250g Lammhackfleisch
- 1kg Gazi Joghurt 3,5% Fett
- 1kg Aytaç Weizenmehl
- 830g Tukaş Tomatenmark
- 250g Yörem Butter
- 1l Bizim Sonnenblumenöl

ZUTATEN

- 250g Lammhackfleisch
- 250g Aytaç Weizenmehl
- 1 Ei
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gehackt
- 1/2 Bund Petersilie, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Tukaş Tomatenmark
- 2 TL milde oder scharfe Paprikapulver
- 2 EL Yörem Butter
- 500g Gazi Joghurt 3,5% Fett
- Salz, Pfeffer und Bizim Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG

Für den Teig Mehl und Ei mit etwas Wasser mischen und gut durchkneten. Es muss ein fester Teig entstehen. Den Teig für etwa 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Für die Füllung, Zwiebeln, Hackfleisch, Petersilie, Salz, Pfeffer und 1 TL Paprikapulver gut vermischen. Den Teig etwa 2 mm dick ausrollen und in ca. 3 cm große Quadrate zuschneiden. Auf die Teig-Quadrate etwas von der Füllung geben und die Ränder mit zusammenklappen und festdrücken. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Manti's 6 - 8 Minuten gar kochen. Für die Joghurtsauce die Knoblauchzehen pressen, in den Joghurt geben und mit etwas Salz abschmecken. Für die Buttersauce 2 EL Butter in einer Pfanne zerlassen und 1 EL Tomatenmark und 1 EL Paprikapulver dazugeben und kurz durchbraten. Die Manti's sieben und kurz abschrecken und auf die Tellern verteilen. Zuerst reichlich Joghurtsauce drüber und auf die Joghurtsauce die Buttersauce geben. Afiyet Olsun.

NOTIZEN
