Hoofdgerechten / Turkije

Turkse manti



Kleine lamsknoedels, gekookt en geserveerd onder knoflookyoghurt en paprikaboter.

Tijd 125 min **Personen** 5

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g bloem
- ☐ 180 ml water
- ☐ 1 stuk Ui – geraspt
- ☐ 4 teentjes knoflook
- ☐ 1 eetl paprika
- ☐ 1 theelepel Sumak
- ☐ 2 stuks eieren
- ☐ 300 g Lamsvlees – gehakt
- ☐ 500 ml Dikke yoghurt
- ☐ 100 g Boter
- ☐ 1 eetl gedroogde munt
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Kneed een stevig deeg van de bloem, eieren, water en zout en kneed dit een kwartier.

02 Bedek het en laat het veertig minuten rusten, anders veert het deeg terug terwijl je het rolt.

03 Meng het gehakt met de geraspte ui, zout en peper en knijp het overtollige sap eruit.

04 Rol het deeg een millimeter dik uit en snijd het in vierkanten van twee centimeter.

05 Doe een mespuntje vulling op elk vierkant en knijp de vier hoeken samen tot een knoop.

06 Kook de mantı acht minuten in gezouten water en laat uitlekken. Houd een pollepel water achter.

07 Klop de yoghurt met de knoflook, leg de mantı op een bord, schep de yoghurt erover en giet de paprika en muntboter erbij.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Kızılkum / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / manti-turkish