


Türkische Manti



	<u>Teig:</u>
375 g Mehl	mit
einem Glas lauwarmen Wasser	mit
1 Ei	und
Salz	in einer Schüssel zu einem festen Teig verkneten. Den Teig halbieren und für 30 min ruhen lassen.
	<u>Füllung:</u>
1 Zwiebel	für die Füllung schälen und reiben und mit
250g Hackfleisch	mit
Salz	und
Pfeffer	gut vermischen
	Den Teig 2 mm dick ausrollen und in 3 mm große Quadrate schneiden.
	Auf die Teigstücke etwas Hackfleischfüllung geben und den Teig über Eck zusammenklappen und gut festdrücken.
	In einen großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, Salz dazugeben und die Teigtaschen für etwa 10-15 min kochen lassen.
	<u>Joghurtsoße:</u>
4 Knoblauchzehen	für die Soße schälen und sehr fein hacken.
600g Joghurt	und
Salz	zum Joghurt geben und vermischen.
	<u>Tomatenbutter:</u>
3 EL Butter	in einer Pfanne schmelzen lassen.
1 EL Tomatenmark	und
Salz	dazugeben und heiß werden lassen.
	Die Teigtaschen in ein Sieb geben, kurz mit kaltem Wasser abschrecken lassen und auf Teller verteilen und mit Joghurtsoße und Tomatenbutter servieren.