



<http://www.unterdemhalbmond.de>

## Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

### Hauptgericht

## Türkische Tortellinis Manti

Manti sind die anatolische Version der italienischen Tortellinis . Die Zubereitung nimmt zwar etwas Zeit in anspruch, aber es lohnt sich! Stichwort Joghurt: Er sollte so sauer wie möglich sein. In türkischen Läden erhalten sie Vollfett-Joghurts, die schon ziemlich sauer sind.

**Teig:** Mehl sieben, Salz dazugeben, eine Mulde in der Mitte drücken. Das Ei mit dem Wasser verquirlen und in die Mulde geben. Gut verkneten. 30 - 40 Minuten ruhen lassen.

**Füllung:** Hackfleisch mit sehr feinen Zwiebelwürfeln, fein gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer aus der Mühle und Paprikapulver gut verrühren. Teig in gleichmäßig kleine Stücke (Walnußgröße) aufteilen und extrem dünn ausrollen. Kleine Quadrate ausschneiden (ca. 2,5cm x 2,5cm). Jeweils einen Teelöffel der Fleischmasse auf die Quadrate geben. Von allen vier Seiten so zusammenfalten, dass nichts auslaufen kann.

**Sauce:** Joghurt entwässern (Filtertüte), den zerdrückten Knoblauch und Salz hinzugeben und gut verrühren. Wasser in einem großen Topf (die Manti müssen frei schwimmen können) erhitzen, salzen. Fünf Minuten ziehen lassen, nicht kochen. Mit einem Schaumlöffel herausholen und abtropfen lassen. Butter erhitzen und den Pul-Biber dazu geben und aufschäumen lassen.

### **Tipp:**

Die Manti in tiefen Tellern mit der Joghurtsauce übergießen.  
Jeweils einen EL Paprikabutter auf die Joghurtsauce geben.

Afiyet Olsun!

### Zutaten

#### **Zum Kochen:**

4 l Wasser  
Salz

#### **Teig:**

400 g Mehl, 1/2 TL Salz, 1 Ei, 1/8 l Wasser

#### **Füllung:**

250 g Rinder- oder Lammhackfleisch (sehr fein durchgedreht)  
1 mittlere Zwiebel, 1 Bund glatte Petersilie, etwas Salz, frisch gemahlene Pfeffer, 1 TL edelsüßes Paprikapulver

#### **Sauce:**

1 Filtertüte, 500 g Joghurt (je saurer desto besser), 2 mittlere Knoblauchzehen, etwas Salz  
100 g Butter, 1 TL Pul-Biber (gebrochener Paprika- im türk. Laden)

### Manti

Personen: 4  
Zubereitungszeit: 2 Stunden  
Garzeit: 10 Minuten

*Dieses Rezept wurde uns eingesandt von „Tanja“ am 19.01.2002*

Haben Sie auch ein Rezept und möchten es auf unseren Seiten veröffentlichen?  
Schreiben Sie uns: [redaktion@unterdemhalbmond.de](mailto:redaktion@unterdemhalbmond.de)