Manti

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Harina: 150 grs.
Huevo: 1 Unidad
Agua: Cantidad necesaria

Bebida sugerida

Raki (licor de anís):

Relleno

Cebolla: 1 Unidad
Clavo de olor en polvo: Una pizca
Bahar: Una pizca
Pimentón: Una pizca
Pimienta de Jamaica en polvo: Una pizca

Salsa I

Salsa de tomate: 100 cc
Caldo de carne: 500 cc

Salsa II

Yogurt Natural: 400 g
Ajo: 1 Diente

Varios

Manteca: 100 g

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl mezcle el *harina* con el *huevo*, la sal y el agua hasta formar una masa homogénea.

Relleno

- Pique finamente la *cebolla*.
- En un bowl mezcle la carne con la *cebolla*, el *pimentón*, el bahar, la pimienta y el clavo de olor.

Armado

- Estire la masa con un palote hasta formar un rectángulo de 3 mm de espesor.
- Corte cuadrados de 5 x 5 cm de lado.
- Disponga una pequeña porción de relleno y acomode en el centro de los cuadrados de masa.
- Cierre presionando los bordes dejando la superficie abierta, como si fueran barquillos.
- Acomode en una fuente para horno enmantecada uno al lado del otro sin dejar espacios libres.
- Cocine en el horno caliente durante 10 minutos aproximadamente.
- Cubra con la salsa de caldo y termine la cocción en el horno durante 1 minuto más.

Salsa I

- En una *cacerola* caliente el caldo con la salsa de tomates.

Salsa II

- Pique finamente el *ajo*.
- En un bowl mezcle el yogurt con el *ajo*.

Presentación

- Sirva una porción de mantí en el fondo de un plato.
- Acompañe con la salsa de yogurth.

Raki

- En basos altos sirva hielo molido, una parte de raki y tres partes de agua.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/manti