



Manti Nudeln Gericht mit traditionellen Saucen

Speziell für Dich gibt Miras eines der best behüteten Rezepte bekannt: Die fertigen Teigtaschen, auch Kayseri mantisi (manti) genannt. Dieses Gericht ist eine kleine Mahlzeit und wird mit Joghurt, geschmolzener Butter und Kräutern, und getrockneter Minze und Chili Flocken serviert. Dieses Gericht kommt aus einer uralten Tradition in Kayseri, in der das Gericht sehr war es üblich, dass die Braut dieses besondere Gericht für ihre zukünftige Schwiegermutter zubereitete. Je kleiner die Manti-Teigtaschen sind, desto geschickter war die Braut. Mit diesen fertigen Miras Manti-Teigtaschen wird auch Deine Schwiegermutter sicherlich

beeindruckt sein!

 30 min.  4 p.  mild  Vegetarisch

Es ist Zeit, loszulegen

- 1.** Koche die Manti nach Gebrauchsanweisung auf der Miras Verpackung
- 2.** Bereite in der Zwischenzeit die Tomatensauce zu
- 3.** Die Butter schmelzen bis sie leicht braun ist
- 4.** Tomatenpüree und Paprikapüree hinzufügen und alles gut durchrühren bis eine breiige Masse entsteht.
- 5.** 250 ml kaltes Wasser zufügen und alles unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis eine dickliche Sauce entsteht.
- 6.** Abschmecken mit Salz und Pfeffer
- 7.** Für die Zubereitung der Joghurtsauce den Joghurt und den gepressten Knoblauch miteinander vermengen. Die Joghurtsauce kurz abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
- 8.** Die gekochten Manti abgiessen
- 9.** Die Manti entweder auf verschiedene Teller verteilen, die Tomatensauce darüber geben und einen Esslöffel Joghurt Sauce auf die Tomatensauce geben, oder die Manti in einer schönen Servierschale servieren.
- 10.** Verzieren Sie den Teller mit Miras chilli Flocken gebacken in geschmolzene Butter und bestreuen Sie mit Miras Minze oder frische Petersilien. Guten Appetit !

Ihre Einkaufsliste

1 Packung Miras Taze Manti

Für die Tomatensauce:

25 gr Butter

2 El. Miras Tomatenmark

1 Dl. Miras Paprikamark, nach Wahl: pikant oder mild

Für den Joghurtsauce:

250g türkischer Joghurt

1-2 Zehen gepressten Knoblauch

Für den Belag:

Miras Chili Flocken und oder Miras Minze, angebraten in 1

El Butter. und/oder:

frisch gehackte Petersilie