

DIZME MANTI / TÜRKISCHE SPEZIALITÄT AUS DEM OFEN



Die klassischen Manti kennen wohl viele: ein Teig, der an Nudelteig erinnert, wird mit einer Hackfleischmasse gefüllt, die dann zusammengeklappt und gekocht werden. Dizme Manti bedeutet, dass der Teig zu Schiffchen geformt wird und in ein Blech gereiht wird. Das Gericht kann hervorragend vorbereitet werden und sieht im Blech einfach wunderschön aus. Die Füllung kann auch vegetarisch gestaltet werden mit Spinat, Kartoffeln oder den Zutaten deiner Wahl.



Zubereitungszeit

1.5 Stunden



Back-/Kochzeit

80 Minuten

TEIG

Verrühre das Ei mit dem Salz, Wasser, Kurkuma und füge nach und nach das Mehl hinzu und knete aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig. Lasse den Teig abgedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.

HÄHNCHEN-FÜLLUNG

Schmilz die Butter in einer Pfanne. Schäle die Zwiebel und Knoblauchzehen und hacke sie fein. Brate sie in der Butter bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten glasig an. Wasche den Bulgur unter fließendem Wasser heiß ab und lasse ihn abtropfen. Schneide die Hähnchenbrust in ganz feine Würfel oder zerkleinere sie mit der groben Scheibe im Fleischwolf. Verrühre nun alle Zutaten, auch die Gewürze und die geschmorten Zwiebeln mit dem Fleisch und stelle die Füllung abgedeckt kühl.

HÜHNERBRÜHE

Gib die Hähnchenteile mit dem Wasser, Gemüse und den Gewürzen in einen großen Topf und lasse sie langsam aufkochen. Koche die Brühe etwa 30 Minuten lang bei schwacher Hitze.

MANTI FÜLLEN

Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn aus – am besten funktioniert das mit einer Nudelmaschine. Schneide die dünnen Teigplatten in 5x4 cm große Rechtecke. Befülle sie mit etwa $\frac{3}{4}$ TL der Hähnchenmasse. Falls notwendig, kannst du die Ecken mit etwas Wasser befeuchten. Drücke nun jeweils zwei gegenüberliegende Ecken mit den Fingern zusammen, so dass kleine Schiffchen entstehen.

Schmilz die Butter und fette ein großes rundes Emaille-Blech (36 cm Durchmesser) damit. Setze nun die Nudelschiffchen von außen nach innen in das Blech. Backe sie im vorgeheizten Ofen bei 190°C O/U für etwa 40 Minuten vor.

Übergieße nun die Nudelschiffe mit der Brühe, so dass die Brühe etwa 1 cm über den Manti liegt. Backe die Manti etwa 30 Minuten weiter und füge bei Bedarf noch Brühe hinzu. Die Brühe sollte nach dem Backen fast vollständig eingezogen worden sein.

Die gefüllten Manti können auch super eingefroren werden. Dafür auf ein Blech legen, einfrieren und sobald sie gefroren sind, luftdicht

TEIG:

- 1 Ei
- 1 EL Salz
- 200 ml Wasser (warm)
- 400 g Mehl
- 2 TL Kurkuma (gemahlen)

HÄHNCHEN-FÜLLUNG:

- 30 g Butter
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Bulgur (grob)
- 800 g Hähnchenbrüste
- 1 TL Salz
- $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer
- 1 TL Chili
- 1 EL Bergbohnenkraut

HÜHNERBRÜHE:

- 400 g Hähnchenflügel
- 3 l Wasser
- 4 Karotten
- 2 Staudensellerie
- 2 Knoblauchzehen
- Petersilie
- 1.5 EL Salz
- 1 TL Pfeffer (ganze Körner)
- 1 Muskatnuss



DIZME MANTI / TÜRKISCHE SPEZIALITÄT AUS DEM OFEN



verpacken. Gerne können die Manti auch bereits in das gefettete Blech gereiht und eingefroren werden. Die Backzeit erhöht sich dann um etwa 15 Minuten.

SERVIEREN

Erwärme die Butter in einem Topf und füge das Tomaten- und Paprikamark hinzu. Brate es etwa 1 Minute an.

Verrühre den Joghurt mit der zerkleinerten Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer.

Serviere die Manti mit der Paprikasoße, nach Belieben etwas Brühe und mit dem Joghurt.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Deine Sally <3

ZUM BESTREICHEN:

50 g Butter

PAPRIKASOSSE:

40 g Butter

1 EL Tomatenmark

1 EL Paprikamark

JOGHURTSOSSE:

500 g Joghurt (Gazi 10%)

1 Knoblauchzehe

½ TL Salz

Pfeffer

Minze