Manti mit Rinderhack, Joghurt, Tomaten-Butter, Manti-Brot

Für zwei Personen		
Für den Manti-Teig:		
200 g Mehl	1 Ei	Salz
Für die Füllung:		
100 g Rinderhackfleisch	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kreuzkümmel
$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver	1 Prise getrocknete Minze	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	
Für den Joghurt:		
100 g Joghurt	1 Knoblauchzehe	Salz
Für die Tomatenbutter:		
100 g Butter	3 TL Tomatenmark	1 Prise Pul Biber
1 Prise getrocknete Minze		
Für das Brot:		
200 g Mehl	2 Eier	1 TL schwarze Sesamsaat
Salz		

Für den Manti-Teig:
Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
Mehl mit Ei, ca. 100 ml Wasser und Salz zu einem Teig verkneten.
Abdecken und ruhen lassen. Anschließend den Teig in vier gleichgroße Teile teilen und ca. 2 mm dick ausrollen. Mit einem Messer oder Pizzaroller ca. 3-5 cm große Quadrate ausschneiden.
Für die Füllung:
Zwiebel abziehen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.
Rinderhackfleisch, Zwiebel und Petersilie vermengen. Mit Kreuzkümmel.
Paprikapulver, Minze, Salz und Pfeffer würzen.
Teigquadrate auf der Arbeitsfläche auslegen. Jeweils ca. einen Teelöffel der Hackfleischfüllung mittig auf einem Quadrat platzieren. Die gegenüberliegenden Ecken zusammendrücken, sodass ein Dreieck entsteht. Die Manti mit den Fingern oder einer Gabel fest zusammendrücken.
Manti ins kochende Wasser geben und ca. 7-10 Minuten garen. Sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen. Abtropfen lassen.
Für den Joghurt:
Knoblauch abziehen und pressen. Mit Joghurt verrühren und alles mit Salz abschmecken.
Für die Tomatenbutter:
Butter in einen Topf geben und schmelzen. Tomatenmark dazugeben und kurz anrösten. Mit Pul Biber und getrockneter Minze würzen.
Für das Brot:
Mehl, 1 Ei, ca. 100 ml Wasser und eine Prise Salz zu einem Teig verkneten. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig ca. 1 cm dick ausrollen. Anderes Ei trennen und Eigelb verquirlen. Teig mit Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und ca. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Hüseyin Senol am 27. April 2020