



Türkische Manti (4 Portionen)

250 g	Mehl
1	Ei
1 TL	Salz
250 g	türk. Joghurt (3,5% Fett)
1	Knoblauchzehe
2 EL	Butter
1 EL	Paprikamark/Tomatenmark (ca. 40 g)
1 ½ TL	Pul biber (Chiliflocken)
1 EL	frische oder getrocknete Minze
	Salz
	Pfeffer

außerdem

Hackfleischfüllung

150 g	Rinderhackfleisch
1	Zwiebel (ca. 40 g)
4	Stängel Petersilie (nach Wunsch)

oder

vegetarische Füllung

500 g	Spinat
1	Zwiebel
½ TL	Paprika edelsüß
100 g	Weißkäse oder Feta
2 EL	Öl

Zubehör

Pfanne + großer Topf
Nudelholz
Schöpfkelle oder Sieb

Eine Veranstaltung von



KD 11/13

Zentrum für Kooperation
und Inklusion



Jugendhilfswerk deinKult e.V.
Karl-Denkhaus-Str. 11-13, 45329 Essen
www.deinKult.de | info@deinKult.de | 0160 7754240

KD 11/13 GmbH
Karl-Denkhaus-Straße 11+13, 45329 Essen
www.kd11-13.org | erstaunen@kd11-13.de | 0201 8909130