



Μαντί με κιμά και σάλτσα γιαουρτιού

- **Μερίδες:** 4-6
- **Χρόνος προετοιμασίας:** 30 λεπτά
- **Χρόνος ψησίματος:** 20 λεπτά
- **Χρόνος αναμονής:** 1 1/2 ώρα

Υλικά για τα μαντί

- 200 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις και 50 γρ. επιπλέον για το αλεύρωμα ή εάν χρειαστεί η ζύμη
- 1 αυγό
- 1/4 κ.γ. αλάτι
- **50 γρ. λιωμένο αιγοπρόβειο βούτυρο ΔΩΔΩΝΗ για το σοτάρισμα**

Υλικά για τον κιμά

- 200 γρ. μοσχαρίσιος κιμάς
- 1 μικρό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 3 κ.σ. μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 1/2 κ.γ. αλάτι
- πιπέρι

Υλικά για τη σάλτσα γιαουρτιού

- **200 γρ. πλήρες στραγγιστό γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ**
- 1 σκελίδα σκόρδο τριμμένο
- αλάτι

Υλικά για τη σάλτσα ντομάτας

- **40 γρ. λιωμένο αιγοπρόβειο βούτυρο ΔΩΔΩΝΗ για το σοτάρισμα**
- 2 κ.σ. πελτές ντομάτας
- 1 κ.γ. γλυκιά πάπρικα

Εκτέλεση

1) Ξεκινάμε με τη ζύμη για τα μαντί. Σε μεσαίο μπόλ ανακατεύουμε όλα τα υλικά με 75 ml νερό και ανακατεύουμε με ξύλινη κουτάλα μέχρι να σχηματιστεί ζύμη. Αλευρώνουμε ελαφρά μια επιφάνεια και ζυμώνουμε τη ζύμη για 5 λεπτά μέχρι να γίνει λεία και ομοιογενής. Εάν η ζύμη κολλά τότε συμπληρώνουμε με λίγο αλεύρι ακόμα. Καθαρίζουμε



το μπόλ και ξαναβάζουμε μέσα τη ζύμη. Καλύπτουμε με μεμβράνη και αφήνουμε να ξεκουραστεί για 1 ½ ώρα.

2) Ετοιμάζουμε το μείγμα του κιμά, ανακατεύοντας σε ένα μπολ όλα τα υλικά. Αφήνουμε στο ψυγείο.

3) Φτιάχνουμε τη σάλτσα γιαουρτιού. Σε μεσαίο μπολ ανακατεύουμε καλά το **στραγγιστό γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ** με το τριμμένο σκόρδο και αλάτι κατά προτίμηση. Αφήνουμε στο ψυγείο.

4) Φτιάχνουμε τη σάλτσα ντομάτας. Σε μεσαίο κατσαρολάκι λιώνουμε το **αιγοπρόβειο βούτυρο ΔΩΔΩΝΗ** σε χαμηλή φωτιά. Προσθέτουμε τον πελτέ ντομάτας και την πάπρικα, ανακατεύουμε και κρατάμε το μείγμα ζεστό.

5) Σε επιφάνεια κουζίνας απλώνουμε μια λαδόκολλα και την αλευρώνουμε ελαφρώς. Γεμίζουμε μια μεγάλη κατσαρόλα με νερό, αλατίζουμε και τη βάζουμε να βράσει.

6) Αλευρώνουμε μια άλλη επιφάνεια κουζίνας και με αλευρωμένο πλάστη απλώνουμε τη ζύμη, να είναι πολύ λεπτή. Κόβουμε τη ζύμη σε μικρά κυκλάκια με κουπ πατ ή με λεπτό ποτήρι. Ρίχνουμε ½ κ.γλ. γέμιση κιμά στο κέντρο κάθε κυκλικού κομματιού. Για να σχηματίσουμε τα μαντί, κλείνουμε το ένα κυκλάκι πάνω στο άλλο “κλειδώνοντας” τη γέμιση στο κέντρο. Ίσως χρειαστούμε λίγο νερό στα δάχτυλά μας για να πιέσουμε τη ζύμη να ενωθεί στις άκρες. Μεταφέρουμε τα μαντί στην αλευρωμένη λαδόκολλα.

7) Βράζουμε τα μαντί στην κατσαρόλα, μέχρι να μαλακώσουν, για περίπου 6-7 λεπτά. Εντωμεταξύ, καίμε τα 50 γρ. **λιωμένο αιγοπρόβειο βούτυρο ΔΩΔΩΝΗ** σε βαθύ τηγάνι κι όταν τα μαντί βράσουν, τα μεταφέρουμε με τρυπητή κουτάλα -λίγα-λίγα- στο τηγάνι να σοταριστούν λίγο.

8) Όταν είναι έτοιμα τα βάζουμε σε ατομικά βαθιά πιάτα, καλύπτουμε με σάλτσα γιαουρτιού και τη ζεστή σάλτσα ντομάτας, πασπαλίζουμε με ξερό δυόσμο, φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι και λίγη πάπρικα και σερβίρουμε.