GÜZEL MANTI YAPMAK İÇİN

Mantı, ülkemizde severek yenen yemeklerin başında gelir. Fakat bu doyurucu hamurlu yiyecek Anadolu insanı için çok eski tarihlerden beri bilinen bir yemek. Mantının daha lezzetli ve kıvamlı olması için, hazırlarken bazı noktalara da dikkat etmeniz gerekiyor: Mantıyı haşlarken, kaynar tuzlu suya ilave ederek haşlayın. Mantıyı ocaktan almadan 1 dakika önce üzerine 1 su bardağı kadar soğuk su gezdirin ki, mantılar diriliğini kaybedip yapış yapış olmasın. Mantıları haşladığınız suya 1 -2 çorba kaşığı sıvıyağ ilave etmek de yine yapışmasını engeller. Mantı hamurunun daha lezzetli olması için 1 adet yumurta ilave edebilirsiniz.
Bazı yörelerde mantının içine kıyma yerine mercimek, lor, nohut, tavuk, ıspanak, mantar ile hazırlanan içler konur. Kullanılan malzeme ve yöreye göre "Hingel", "İnkal" "Velemse" , "Perenek", "Şelame" "Piruhi" "Tatar mantısı" "Paşa mantısı" "Yağ mantısı" "Tavuklu mantı" gibi isimlerle de anılır. Ayrıca yörelerine göre mantıların sosları ve pişirme özellikleri farklılıklar gösterir. En küçük ve en zor yapılan mantı "Kayseri mantısı"dır. Hatta Kayseri'de eski zamanlardan beri "bir kaşığa 40 tane mantı sığdırmayan gelin marifetli sayılmaz" gibi bir rivayet bile süre gelmektedir...

© lezzetler.com tarif no:36767 • adı:Güzel Mantı Yapmak İçin • gönderen:hocanım • indirme tarihi:28.03.2024 - 21:53