HİNDİLİ MANTI

6 kişilik
Hamur:
400 g un,
4 yumurta,
yarım tatlı kaşığı tuz,
2 yemek kaşığı sıvı yağ,
bir miktar ılık su,
içmak için un
Harç:
300 g hindi snitsel,
150 g dana jambon,
1 diş sarımsak,
1 yeşil soğan,
1 baş soğan,
30 g eritilmiş tereyağı,
limon kabuğu rendesi,
akbiber,
1 yumurta.
Domates sosu.

Hamur: Unu bir kaba süzün. Yumurtaları tuz ve yağ ile karıştırıp unun ortasına dökün. Hamuru yoğurun, gerekirse su ilave edin. Hamuru top haline getirin, üzerine bastırarak düzletin, ince bir tabaka yağ sürün ve 30 dakika dinlenmeye bırakın.
Harç: Etleri minik küpler halinde doğrayın. Sarmısağı ezin, soğanları kıyın. Etleri yağda kızartın. Sarmısağı ve soğanı ilave edin. Limon kabuğu rendesi, tuz ve biber katın. Soğan halkalarını ilave edin ve kısa bir süre kızartın. Karışımı soğumaya bırakın, soğuduktan sonra çırpılmış yumurtayı karıştırın.
Hamuru ikiye bölün ve unlu zemin üstünde bıçak sırtı kalınlığında açın. Kareler işaretleyin. Karelerin ortasına birer kaşık harç koyun. Karelerin kenarlarına su sürün, hamurun diğer yarısını örtün, harcın etrafını parmağınızla iyice bastırın.
Kareleri kesin ve 25 dakika dinlenmeye bırakın. Mantıları kaynar tuzlu suya atın, 10-12 dakika sonra kepçe ile çıkartın (mantılar yukarıya çıkmalı). Domates sosu ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:19247 • adı:Hindili Mantı • gönderen:kısasa kısas • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:20