KAZAK MANTISI (KAZAKİSTAN)

İçindekiler
Yağlı kıyma
Havuç,Sogan
yesil biber
Maydanoz
Tuz,Biber
Un
Tuz
Ilık su

Yapılışı:
Kazak mantisinin özel tenceresi vardir, bes katli. En alt tencere haricinde diger üst tencereler elek gibi altlari deliktir. Kazak mantisi buharda yapilir. En altdaki tencerede su kaynar, üstdekilere buhari gider ve mantiyi buhar pisirir.
Hamuru ince acip, 6X6 cm dört köse halinde kesilip ortasina bir dolu yemek kasigi karistirilmis mazemeden koyulup hamur zarf halinde kapatilir. Sonra delikli tencereye dizilip suyu 20 dakika kaynatilir. Sonra servis yapilir.

© lezzetler.com tarif no:36333 • adı:Kazak Mantısı (Kazakistan) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:24.04.2024 - 14:30