KIYMALI SİNİ MANTISI (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

½ kilo un
1 tane yumurta
1 tatlı kaşığı tereyağı
1,5 bardak ılık su
Yoğurt
Sarımsak
İç malzemeleri;
1 demet maydanoz
½ kilo kıyma
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Un içine yumurta ve su katılıp yoğrulur. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır, hamur açılır. İç malzemeleri kıyma maydanoz, karabiber karıştırılıp, açılan bezeler kare büyüklüğünde kesilip, hazırlanan iç, fındık büyüklüğünde konulur. Tepsi yağlanıp, 90 derecedeki fırına sürülür. 20 dakika fırından çıkarıldıktan sonra üzerine 1 bardak sıcak su eklenir. Sunum; mantı yumuşayınca üzerine önce sarımsaklı yoğurt daha sonra kızartılmış tereyağı dökülerek servise sunulur.



© lezzetler.com tarif no:31731 • adı:Kıymalı Sini Mantısı (Kütahya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 15:55