MANTARLI MANTI

irmikti hamur (125 g sert un ve 150 g irmikten hazırlanmış hamur)
250 g mantar (yıkanıp, kurulandıktan sonra, doğranmış)
2 iri arpacık soğanı (ince doğranmış)
3 diş sarımsak (ince kıyılmış)
3 çorba kaşığı sirke
1 1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
2 çorba kaşığı taze ekmekiçi (ufalanmış)
1250 g domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, doğranmış)
1 iri soğan (doğranmış)
3 havuç (yaklaşık 250 g kazınıp, doğranmış)
55 g (3 çorba kaşığı) krema
40 g Parmesan (ya da kaşar) peyniri

Harcı hazırlamak için mantarlar, arpacık soğanları ve sarımsakların yarısını kalın dipli bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, sebzeleri bıraktıkları bütün suyu çekinceye kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Sirke, tuzun 1/8 tatlı kaşığı ve karabiberin yarısını ekleyip, sebzeleri sürekli karıştırarak, yeniden bütün suyunu çekinceye kadar (yaklaşık 3 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, ufalanmış ekmekiçini katarak karıştırdıktan sonra, harcı bir kenarda soğumaya bırakın.
Sosu hazırlamak için domatesler, soğanlar, havuçlar, kalan karabiber, kalan tuzun 1/8 tatlı kaşığı ve kalan sarımsakları bir tencereye koyup, karıştırın. 4 çorba kaşığı su ekleyip, tencereyi orta ateşe oturtarak, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra karışımı, sebzeler yumuşayıncaya ve tencerenin dibinde çok az su kalıncaya kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, karışımı blendır kabına aktararak, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Sosu yeniden tencereye aktarıp, sürekli karıştırarak kremayı ekleyin ve bir kenara bırakın.
Mantıları hazırlamak için, hamuru 4'e bölüp, 3 parçayı plastik filmle örtün (ya da bir kâseye koyup, üstlerini nemli tülbentle örtün). Dördüncü parçayı mutfak rulosuyla 12,5 cm eninde 1,5 cm kalınlığında yassıltıp, hamur yaprağını önce bir kenarı 12,5 cm'lik karelere, sonra her kareyi 4 küçük kareye kesin. Her küçük karenin ortasına harçtan birer tatlı kaşığı koyup, karelerin çapraz iki köşesini biraz suyla nemlendirin ve birbirinin üstüne getirerek, yapıştırın. Sonra üçgenlerin kenarlarını da bastırarak yapıştırın.
Bir tencereye 3 litre (13 su bardağı su) koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu birtaşım kaynatın. Kaynayınca kalan 1 1/2 tatlı kaşığı tuzu serpip, karıştırarak, mantıları kaynayan suya koyun ve yumuşayıncaya (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar pişirin (1 dakika geçince, mantılardan birini delikli kaşıkla çıkarıp, ucunu ısırarak, pişme derecesini kontrol edin).
Bu arada sos tenceresini orta ateşe oturtup, sosu ısıtın (çok koyuysa, mantıların pişme suyundan biraz ekleyin). Parmesan (ya da kaşar) peynirini bir kâseye rendeleyin. Her iki tencereyi de ateşten alıp, mantıları bir süzgeçte süzerek, 6 çukur tabağa bölüştürün. Üstlerine sıcak sosu kaşıkla döşeyip, yanında peynir rendesiyle servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:32562 • adı:Mantarlı Mantı • gönderen:vaha • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:39