MANTI

Malzeme :
500 gr. un,
1 yumurta,
2 kaşık yağ,
1 kahve kaşığı kırmızı biber,
1/2 demet maydanoz,
250 gr. kıyma,
1 baş soğan,
400 gr. yoğurt
tuz
karabiber.

Yapılışı:
1- 500 gr. unu hamur tahtasına koyunuz.
2- İçerisine 1 yumurta, tuz koyup su ilavesiyle sertçe bir hamur yapıp iyice özleştiriniz.
3- Sonra üzerine nemli bir bez örtüp yarım saat dinlendiriniz.
4- Dinlenen hamurları un serpilmiş tahtada 2-3 mm. incelikte açınız.
5- Açılan hamurlan 3-4 cm. karelere kesiniz.
6- Karelerin tam ortasına kıyma içini koyup karenin 4 ucunu üstte birleştirip iyice yapıştınnız.
7- Bu hamurlan yağlanmış bir tepsiye muntazam diziniz.
8- Tepsiyi orta hararetli fınna koyup hafifçe pembeleşüriniz.
9- Hafif kızaran hamurlann üzerine hamurlann yansına gelecek kadar varsa et suyu yoksa suyu sıcak olarak koyunuz.
10- Hamurlar bütün suyu çekip yumuşayıncaya kadar fırında bırakınız.
11- Hamurlar suyunu çekince servis tabağına veya birer kişilik tabaklara hamurlan muntazam koyunuz.
12- Üzerlerine iyice ezilmiş yoğurdu dökünüz (arzu edilirse sarımsaklı).
13- En üste de bir tavaya yağı koyup eritip içerisine kırmızı biber serpip tabaktaki yoğurtlann üzerine döküp servis yapınız.

İÇİNİN HAZIRLANMAsı
1- Kıymanın içerisine 1 baş soğanı incecik doğrayınız.
2- Sonra içerisine kıyılmış maydanozu, tuzu, karabiberi koyup karıştırınız.

© lezzetler.com tarif no:19513 • adı:MANTI • gönderen:nadire • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:57