MANTI

Engin Akbaş

Hazırlanışı (8 porsiyon):
Hamur için 500 gram un,
2 adet yumurta,
1 adet limonun suyu,
1 çay kaşığı rafine yağ,
1 su bardağı ılık su,
yeteri kadar tuz.
Mantı harcı:
200 gr. yağsız kıyma,
1 adet rendelenmiş soğan,
yarım bağ kıyılmış maydanoz,
tuz,
karabiber.
Garnitürü:
Yaıım kilo yoğurt,
3 diş kıyılmış sarımsak,
100 gr. tereyağı,
20 gr. kırmızı biber.

Yapılışı:
Birinci kısımdaki malzemeden elde edilen hamur, takriben 20 dakika dinlendirilir. 4 ayrı parçaya bölünüp merdane veya oklava ile açılır. Hamuru açarken, ara sıra su serpmek yararlıdır. Hamur daha dogrusu yufkamız hazır olduktan sonıa ikinci kısımdaki malzemelerden sağladığımız mantı harcı açılıp istenilen buyüklükte kesilen hamutun üzerine kucuk parçalar halinde konur. Yalnız bu aşamada hamurun üzerine fırça ile yumurta akı sürülmesini tavsiye ederiz.
İçine harcı konulan parçalar halindeki yufka, çesıtlı şekillerde katlanır. Katlama işlemi ucgen dörtgen olabilir. Katlandıktan sonra bir bezle üzerine hafifçe vurulur Hazırlanan malzeme tercihen etsuyunda 5 dakiKa kadar haşlanıp süzüldükten soma servis tabağına alınır, üzerine sarımsakla çırpılmış yoğurt, kızdırılmış tereyağında kırmızı biber dökülüp servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:20049 • adı:Mantı • gönderen:hanımeli • indirme tarihi:11.05.2024 - 05:52