MANTI

3 su bardağı un
2 yumurta
1 çay kaşığı tuz
İçi için.
4-5 çorba kaşığı kıyma
1 orta boy soğan
1 çay kaşığı tuz
3-4 dal maydanoz
1/2 çay kaşığı karabiber
Üstü İçin:
1.5 su bardağı yoğurt
1 diş sarımsak
1/2 Çorba kaşığı tereyağı
1/2 tatlı kaşığı kırmızı biber

Kıymanın içine rendelenmiş soğan, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber katıp karıştırınız.
Unun ortasını açıp, yumurta, tuz ve 3/4 su bardağı su ilâvesi ile bir hamur yapınız. 2 mm. inceliğinde büyükçe bir yufka açınız. 3-4 cm. genişliğinde önce boyuna sonra enine keserek karelere ayırınız. Ortalarına nohut büyüklüğünde iç koyunuz. Karşılıklı kenarları ortasından üste doğru bastırarak (veya karşılıklı köşeleri üstte birleştirerek) kıymayı kapatınız. Tencereye 5 su bardağı su ve 1 tatlı kaşığı tuz koyup kaynatınız. Hamurları birbirine yapıştırmadan tek tek içine atınız. Kapağını aralıklı kapatarak yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
Yemek tabaklarına koyup üzerine ılıklaştırılmış sarımsaklı yoğurt ve eritilmiş kırmızıbiberli yağ gezdiriniz.

Not: Zevke göre katlama şekilleri değişir. Üçgen olarak katlanabildiği gibi, pratik olarakta hazırlanabilir. Yufka açıldıktan sonra çapı belli edilir. Yufkanın yarısına 2 cm. ara ile nohut büyüklüğünde iç konur. Diğer yarısı üzerine kapatılır. (Puf böreğinde olduğu gibi). Araları ruletle kesilerek küçük kareler oluşturulur.

© lezzetler.com tarif no:20644 • adı:MANTI • gönderen:annebebek • indirme tarihi:23.04.2024 - 18:07