PİLİÇ KIYMALI MANTI

6 kişilik Gerekli malzeme:
Mantı hamuru için:
6 su bardağı un
2 yumurta
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su
İç harç için:
250 gr piliç kıyma
1 soğan
3 diş sarımsak
Tuz
Kırmızı tozbiber
Karabiber
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çay bardağı sıcak su
Tuz
Sos için:
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çay bardağı domates püresi
1 su bardağı yoğurt
Nane

Piliç kıymalı iç harç için, soğan ve sarımsakları soyup kıyın. Sıvıyağını tavada ısıtıp soğan ve sarımsağı pembeleştirin. Kıymayı ekleyip 5-6 dakika kavurun. Salçayı ilave edip kavurmaya devam edin. Sıcak su ekleyip kıymalar suyunu çekinceye kadar pişirin.
Hamur için, yumurta, su ve tuzu derin bir kapta iyice karıştırın. Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Ortasını havuz gibi açıp yumurtalı karışımı azar azar ekleyerek yoğurun. Üzerini temiz bir bezle örtüp 30 dakika bekletin. Hamuru 4 eşit bezeye ayırın. Bezelerden birinin üzerine un serpiştirip oklava ile yufka inceliğinde açın. Açtığınız yufkayı mutfak tezgahına serin ve 2'şer santimlik kareler şeklinde kesin. Yufkaların ortalarına Şenpiliç kıymalı harcı ilave edip özenle kapatın. Kalan bezeleri de aynı şekilde hazırlayıp mantıları unlu bir tepside biriktirin.
Sos için, tereyağını bir tavada eritip domates püresini 1-2 dakika pişirin. Mantıları tuzlu kaynar suda haşlayın. Kevgirle süzüp servis tabaklarına paylaştırın. Üzerlerine sos ve yoğurdu ekleyin. Kuru nane serpiştirip sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:18277 • adı:PİLİÇ KIYMALI MANTI • gönderen:azragiray • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:53