RUS USULÜ MANTI

180 gr (1+1/2 su bardağı) un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
100 gr iç yağı (çok ince kıyılmış)
5-6 çorba kaşığı soğuk su
5 su bardağı tavuk suyu
Harcı :
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
1 orta boy soğan (çok ince doğranmış)
250 gr kuzu kıyması (yağsız, 2-3 kez çekilmiş)
1 çorba kaşığı dereotu (çok ince kıyılmış)
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 yumurtanın sarısı
Sosu:
250 gr (1 su bardağı) krema ya da yoğurt
1 çorba kaşığı kırmızıbiber
1 fiske tuz

Harcı hazırlamak için orta boy bir tencerede, yağı orta ateşte eritip soğanları 5-7 dakika, pembeleşene kadar kavurunuz. Kıyma, dereotu, tuz ve biberi katıp sık sık karıştırarak 2 dakika pişiriniz.
Tencereyi ateşten alıp, tahta bir kaşıkla yumurta sarısını döverek ekleyiniz. İyice karıştırarak bir kenara bırakınız.
Mantıları yapmak için un, kabartma tozu, tuz ve biberi orta boy hir kaseye eleyip ince kıyılmış iç yağını katınız.
Hamuru bıçakla karıştırarak 5 çorba kaşığı su (çok kuru gelirse bir çorba kaşığı daha ekleyiniz) katıp, unlanmış hamur tahtasma alarak 5 dakika, pürtüksüz ve esnek olana kadar yoğurunuz.
Hamuru 15 parçaya kesip her birini top yapınız. Avucunuzla her birini 2,5 mm inceliğinde yassılaştırınız.
Her hamurun ortasına 1 tatlı kaşığı harç koyup kenarlarını ıslattıktan sonra, kenarlarını çıkın biçiminde yukarı doğru toplayınız. Ucuna bir çimdik yaparak yapıştırıp, bir kenara bırakınız.
Büyük bir tencerede, tavuk suyunu harlı ateşte kaynatıp mantıları içine atarak, ateşin altını biraz kısınız.
Tencerenin kapağını kapatıp, 15 dakika mantılar yumuşayarak suyun üstüne çıkana kadar pişiriniz.
Bu arada küçük bir tencerede krema (yada yoğurdu), kırmızı biber ve tuzu karıştırıp ağır ateşte sürekli karıştırarak sosu kaynatmadan pişiriniz. Tencereyi ateşten indirip sosu sıcak tutunuz.
Mantılar pişince, tencereyi ateşten indirip, delikli kepçeyle mantıları çıkararak ısıtılmış bir servis tabağına boşaltınız. Tenceredeki pişme suyunu dökünüz. Sıcak kremalı (ya da yoğurtlu) sosu üstüne dökerek hemen servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:62753 • adı:Rus Usulü Mantı • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:19.04.2024 - 12:37