ADANA MANTISI

3 su bardağı un
1 yumurta
250 gr kıyma
1 tatlı kaşığı Biber salçası
1 soğan
Nane
Karabiber
Tuz
Sarımsak

Tavaya yağları alalım, tereyağı eriyince (kısık ateşte olsun yağ yanmasın), sarımsakları ekleyelim ve soteleyelim. Sonra pul biberi ilave edelim. Karıştırıp ocaktan alalım.Hamuru hazırlayalım, kulak memesi yumuşaklığından daha sert kıvamda olsun. 20 dk. dinlendirelim, üzerine nemli bir bez örterek. İki eşit parçaya bölelim ve oklavayla 1- 2 mm inceliğinde açalım sonra da 2-3 cm lik karelere bölelim. Bütün iç malzemeleri karıştıralım ve bu karelerin içine yerleştirelim...sonrada üçgen şeklinde kapatalım. Diğer tarafta, geniş bir tencerede suyunu kaynatalım. Tuz ve 1 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyelim ve yaptığımız üçgen mantılarımızı kaynayan suya koyalım ve karıştıralım. Orta ısıda 8-10 dk pişirelim. Servis edeceğimiz tabaklara süzgeçli kepçeyle alalım ve üzerine yoğurdunu sonra da sosunu gezdirelim.

ML® Fincan Mantısı için tıklayın
ML® Fincan Mantısı Videosu

© lezzetler.com tarif no:70404 • adı:Adana Mantısı • gönderen:Nesli • indirme tarihi:23.04.2024 - 22:36