BAHARATLI LAY'S İLE YOĞURTLU MANTI

MALZEMELER
Hamuru için:
3 su bardağı un
1 adet yumurta
1 kahve fincanı su
1 cay kaşığı tuz
İçi icin:
250-300 gr kıyma
1 adet ince kıyılmış soğan
4-5 dal maydanoz, ince ince kesilmiş
Tuz, karabiber
Üzeri icin:
1/2 kg yoğurt
2 diş sarımsak, ezilmis
5 yemek kaşığı sıvıyağ (ya da tereyağı)
1 paket baharatlı lay's

HAZIRLANIŞI
Tencereye un elenir, ortasi açılır, kalan malzemeler eklenir. Sıkıca bir hamur elde edilir. Yumuşak olursa kolay açılamaz. Üstü kapalı olarak 20-30 dakika dinlenmeye bırakılır.
Kıymaya ince doğranmış soğan, maydanoz, tuz ve karabiber eklenir, yoğrulur.
Hamur 3 parçaya ayrılır, unlanarak bıçak sırtı kalınlığında açılır. 1.5 cm kalınlığında şeritler kesilir, sonra onlardan da 1.5 cm genisliğinde kare parçalar elde edilir.
Her birine yeterince iç malzemeden koyulup istenen şekillerde kapatılır.
8 bardak su tencerede kaynatılır, 2 çay kaşığı tuz atılır. Mantılar suya bırakılır ve 10 dakika haşlanır. Üzerinde köpük kalmamış olması gerekiyor kaynayan mantıların, yoksa henüz pişmemiş demek oluyor. Hamurun kalınlığına bağlı olarak 10 dakikadan daha uzun da sürebilir pişmesi.
Servis tabağına önce mantılar alınır ve ardından lay's ile tatlandırılmış yoğurt dökülerek servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:51342 • adı:Baharatlı Lay's ile Yoğurtlu Mantı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:27.04.2024 - 10:29