BARDAK MANTISI

40 gram yaş maya
1 çorba kaşığı şeker
1 su bardağı su
Alabildiği kadar un
1 çorba kaşığı margarin
Tuz
İçi için:
1 çorba kaşığı margarin
1 adet rendelenmiş soğan
250 gram kıyma
1 tatlı kaşığı pulbiber
Tuz
Üzerine:
Yarım paket margarin
Yarım kg. sarımsaklı yoğurt
Maydanoz

Bir kabın içine kibrit kutusu kadar mayayı koyun. Üzerine 1 su bardağı ılık suyu ekleyerek mayayı eritin. 1 çorba kaşığı eritilmiş ve soğutulmuş margarin, tuz ve şekeri ekleyip karıştırın. Yavaş yavaş unu ekleyip, ele yapışmayacak kıvamda bir hamur hazırlayın. Üzerini örterek 1 saat bekletin. Bu arada iç malzemesini hazırlayın. Tavaya bir çorba kaşığı margarini koyun, yemeklik doğranmış soğam hafifçe kavurun. Kıymayı ve diğer malzemeleri ekleyip, kıyma suyunu çekene kadar kavurun. Soğumaya bırakın. Hamuru ikiye bölün, iki hamurdan 10?ar adet beze yapın. Oklava ile küçük pasta tabağı büyüklüğünde açm. Margarini eritip, yarısını hamurlarm üzerine sürün. Açtığımız 10 adet hamuru üst üste koyup, tekrar açm. Tepsiye yayın. Hazırladığınız içi bezelerin üzerine yayıp, kalan bezelere de aynı işlemi uygulayın. Tepsiye yerleştirin üzerine kalan margarini sürün. Son olarak bir bardakla bastırıp şekil verin. Ve hiç bozmadan 170 derece ısıtılmış fırında pişirin. Fırından çıkarınca, fincanla kesilmiş mantıları servis tabaklarına alın. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökün. Maydanozla süsleyip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:118409 • adı:Bardak Mantısı • gönderen:Göksen • indirme tarihi:10.05.2024 - 00:30