BAYAT EKMEK MANTISI

http://www.hurriyet.com.tr

1 adet bayat ekmek
3-4 dilim kurumuş ekmek
1 adet yumurta
1 çay tabağı kıyma
2 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Pul biber
Sıvı yağ
Sarımsaklı yoğurt

Bayat ekmeği akan suya tutup hafifçe nemlendirin, çok ıslatmayın. Bayat ekmekleri yoğurma kabına alıp elinizle parça parça yapın. 3-4 dilim kuru ekmeği robotta galeta unu gibi incecik çekin. Bayat ekmekleri iyice yoğurduktan ve hamur haline getirdikten sonra yumurtayı kırın ve baharatları zevkinize göre ekleyin. Kıymayı da ekleyerek karıştırın ve çıtırlık vermesi için galeta ununu ilave edin. (Soğanlı olacaksa galeta ununa gerek yok.)
Hamur tamamen hazır olduğunda bir kase su alın ve elinizi ıslatarak top top köftecikler yapın. Eğer kızartmak istemiyorsanız bir kuru soğanı yağda soteleyip kıymayı da kavurarak az domates ilavesi ile pişirip ekmek hamuruna ilave edin. Bu şekilde yoğurup kızartmadan da köfteler yapabilirsiniz.
Hazırladığınız köfteleri kızgın yağda kızartarak havlu kağıt serili tabağa alın. İçlerini çekmeleri için tavanızı ara ara sallayarak kızartın. Servis zamanı sarımsaklı yoğurt hazırlayıp üzerine kırmızı biberli yağ gezdirin. Çıtır çıtır, ister sade ister yoğurtlu yenebilecek bayat ekmek mantıları hazır!



© lezzetler.com tarif no:146031 • adı:Bayat Ekmek Mantısı • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:24