BEKAR MANTISI

https://esenler.bel.tr/

1 adet bayat ekmek
1 çay bardağı un
100 gram dilimlenmiş sucuk
1 adet domates
1 çorba kaşığı salça
2 adet yumurta
1/2 demet maydanoz
2 adet sivri biber
1 kase yoğurt
4 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı zerdeçal, çörekotu, kırmızı toz biber

Ekmeği rondodan geçirerek hamur kabına dökün, üzerine unu ekleyin. Kulak memesi kıvamında hamur yapın. Domatesleri küp küp keserek, sivri biberi doğrayıp, tavada sos yapın. Yumurtaları bir kasede çırpın. Hamura zerdeçalı koyarak sertse biraz su koyun, yumuşatın. Hamurdan yumruk büyüklüğünde iki parça koparın. İkisini de açın. Bir tanesini masaya yayarak üzerine fırçayla yumurta sürün. Bir bardak ağzı aralığında geniş sucukları dizerek üzerine öbür hamuru koyun. Sucuklar ortaya gelecek şekilde bardakla kesin. Tavaya koyduğunuz kızgın yağda kızartın. Servis tabağına dizin. Yaptığınız sosu servis tabağının bir yanına, diğer yanına da sarımsaklı yoğurdu yayın. Üzerine çörek otu serpin. Toz biberi tereyağında eritip tabağın üstüne dökün. Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:167990 • adı:Bekar Mantısı • gönderen:gül • indirme tarihi:11.05.2024 - 21:26