BİBERLİ MANTI

Malzeme:
4 su bardağı Bizim Mutfak Un
4 adet közlenmiş kırmızı biber
4 adet yumurta
1 çay kaşığı Tuz
1 çay kaşığı Karabiber
200 gr Soyet
1 adet soğan
1 diş sarımsak
1 kase süzme yoğurt
2 çorba kaşığı Teremyağ
3 çorba kaşığı Bizim Mısırözü Yağı
Kırmızı toz biber
Birkaç dal maydonoz

Közlenmiş biberleri, üzerlerine 1 çorba kaşığı kadar mısırözü yağı ekleyerek blenderda püre haline getirin. Unu geniş bir kaba alın ve ortasını havuz şeklinde açtıktan sonra tuz, yumurtalar ve biber püresini ekleyin. Pürüzsüz yumuşak kıvamda bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamur sert olursa, kıvamını bulması için biraz ılık su ekleyin. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp yarım saat kadar dinlenmeye bırakın. Soğanı soyup zar şeklinde kesin. Bir tavada kalan mısırözü yağını kızdırıp soğanı ve soya kıymasını kavurun. Tuz ve karabiberle tatlandırdıktan sonra ocaktan alın. Dinlenen mantı hamurunu un serpilmiş tezgahın üzerinde hazır yufka inceliğinde açın ve küçük kareler halinde kesin. İç malzemeyi karelerin ortalarına yerleştirip hamurların her iki uçlarından tutarak karşılıklı uçlarını birleştirin. Hamurları kaynar suda haşlayın. Sarımsaklı süzme yoğurt, maydanoz ve Teremyağında kavrulmuş toz kırmızıbiberle sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:48042 • adı:Biberli Mantı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:01.05.2024 - 15:11