BİLECİK MANTISI

Ergun Köknar

250 gr. kıyma
1 adet soğan
1 su bardağı nohut
1 çorba kaşığı salça
3 su bardağı un
2 adet yumurta
2 su bardağı yoğurt
1-2 diş sarımsak
1 kaşık tereyağı
1/2 demet maydanoz
Yeterince tuz, biber

Un, tuz ve su karışımıyla hamur yapınız. 10 dakika dinlendiriniz. Kıymayı incecik doğranmış soğanı, maydanozu, tuzu, karabiberi iyice karıştırınız. Dinlenmiş hamuru 2 mm. kalınlığında açınız. Karelere kesiniz. Üzerine nahut büyüklüğünde kıyma koyunuz. Kare hamurun kenarlarını kapatıp gül şekli veriniz. Yağlanmış fırın tepsisinde pembeleşinceye kadar pişiriniz. Akşamdan ıslattığınız nohutları yumuşayıncaya kadar haşlayınız. Ezilmiş salçayı, tuzu içine atınız. Hamurlar yumuşayıncaya kadar kaynatınız. Servis tabaklarına alıp, üzerine sarımsaklı yoğurt, kızdırılmış yağda eritilmiş kırmızıbiber dökerek, sıcak sıcak ikram ediniz.

© lezzetler.com tarif no:54349 • adı:Bilecik Mantısı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:01.05.2024 - 08:27