BUHARDA MANTI

https://multicooker.com

Kıyma ? 300 gr
Mayasız hamur ? 400 gr
Ekşi krema ? 150 gr
Soğan ? 100 gr
Domates salçası ? 40 gr
Tereyağı ? 15 gr
Bitkisel Yağ ? 40 ml
Su ? 740 ml
Şili (ince) ? 3 gr
Sarımsak ? 3 gr
Tuz
Baharatlar

Tereyağı eritin. Soğanı ve sarımsağı bıçakla doğrayın. Sos hazırlanışı: bir kapta salçaya su (40 ml), tuz, çili biberi ve eritilmiş tereyağını ekleyin ve karıştırın. Diğer kapta ekşi krema, kesilmiş sarımsağı ve tuzu karıştırın. İkisosu buzdolabında soğutun. Mantı hazırlanışı: çok fonksiyonlu pişiricinin içine 30 ml bitkisel yağı dökün. Kapağı kapatmayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu KIZARTMA, pişirme süresini 15 dakika olarak ayarlayın ve ?Başlat? tuşuna basın. Kapağı kapatmadan pişirin. Geri sayım başladıktan sonra çok fonksiyonlu pişiricinin içine kıyma ve soğan koyun, tuz ve baharat ekleyin karıştırın. Kapağı kapatmadan yemeği hafiften karıştırarak çalışma modu bitene kadar pişirin. Sonra ?İptal/ Isıtma? tuşuna basın. Hazır kıymayı ayrı kaba koyun ve soğutun. Hamuru 0,3 cm kalınlığında açın ve 8 cm?lik çaplı daireleri kesin. Kestiğiniz her bir dairenin içine karışımdan biraz koyun ve mantıları yapın. Buharlı pişirici kabının içine yağ sürün (10 ml) ve mantıları koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine su dökün (700 ml), üstüne buharlı pişirici kabını yerleştirin. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu BUHARLA PİŞİRME, pişirme süresini 30 dakika olarak ayarlayın ve ?Başlat? tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin. Servis yaparken mantıların yanına soğutulmuş sos koyun.