



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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 kaptaki salçaya su (40 ml), tuz, çili biberi ve eritilmiş tereyağını ekleyin ve karıştırın. Diğer kaptaki ekşi krema, kesilmiş sarımsağı ve tuzu karıştırın. İkisoyu buzdolabında soğutun. Manti 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 kabaca koyun ve soğutun. Hamuru 0,3 cm kalınlığında açın ve 8 cmlik çaplı daireleri kesin. Kestiğiniz her bir dairenin içine karışımından 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 PIŞİRME, pişirme süresini 30 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin. Servis yaparken mantıların yanına soğutulmuş sos koyun.

