ÇAY MANTISI

Malzemeler:
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çay bardağı su
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
1,5 çay bardağı ince bulgur
1 adet küçük kuru soğan
5 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı salça
1 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 kase yoğurt
2 diş sarmsak
1 çay kaşığı tuz
3 çorba kaşığı su
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvı yağ

Hazırlanışı:
Önce hamur hazırlanır. Çukur bir kaba yumurta, yağ, su konur karıştırılır. Üzerine tuz ve kulak memesi yumuşaklığında hamur olana kadar un eklenir, yoğrulur. Hamur dinlenmeye bırakılır. Bu arada iç hazırlanır. İnce doğranmış soğan ve yağ kavrulur. Üzerine salça, tuz katılır. Daha sonra yıkanmış bulgur ve su katılır, karıştırılır. 10 dakika kısık ateşte pişirilir, soğumaya bırakılır. Dinlenen hamur ikiye bölünür. Unlu zeminde her iki parça ayrı ayrı ince açılır. Bıçakla hamurlar kibrit kutusu kadar kareler kesilir. Karelerin ortalarına yeteri kadar soğumuş iç konur. Sonra bohça gibi sıkı kapatılır. Mantılar kızgın yağda pembe renkte kızartılır. Yoğurt, dövülmüş sarımsak, su ve tuz çırpılır, mantıların üzerine gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:11452 • adı:Çay Mantısı • gönderen:Nurpare • indirme tarihi:09.05.2024 - 04:30