CEVİZLİ MANTI

5 adet yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
2 çay kaşığı tuz
alabildiği kadar un
Harç için:
1 çay bardağı sıvıyağ
300 gram kıyma
1 su bardağı ceviz içi
2 adet soğan
tuz
karabiber
1 su bardağı zeytinyağı
2,5 su bardağı etsuyu
Üzerine:
1 kase yoğurt
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı

Yumurta, yoğurt, tuz ve unu geniş bir kapta yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp, en az 10 dakika dinlendirin. Harcı için sıvıyağı kızdırın. Soğanı yemeklik doğrayın, yağda pembeleştirin. Kıymayı, tuzu ve karabiberi ekleyin. Dövülmüş cevizi de ilave edip, tencereyi ocaktan alın. Hamurdan küçük bezeler koparın. Tepsi büyüklüğünde yufkalar açın. Geniş bir tepsiyi ocağa koyun. İçine zeytinyağını koyup, yufkaları teker teker kızartın. Yufkaların yarısını teker teker tepsiye dizin.
Üzerine etsuyunun yarısını dökün. Daha sonra hazırladığınız harcı yufkaların üzerine yayın. Artan yufkaları da harcın üzerine birer birer kapatın. Yine aynı şekilde etsuyuyla ıslatmayı ihmal etmeyin. En üstte kalan yufkaya da artan 1 su bardağı etsuyunu dökün. 200 derecelik fırında yufkaların üzeri kızarana dek pişirin. Yoğurt ve dövülmüş sarımsağı karıştırın.
Fırından çıkardığınız mantıyı dilimleyin. Üzerine yoğurdu yayın. 2 çorba kaşığı tereyağını eritip, yoğurdun üzerine gezdirin.

© lezzetler.com tarif no:17597 • adı:Cevizli Mantı • gönderen:Işık Ercan • indirme tarihi:17.05.2024 - 22:51