ÇİN MANTISI

200 gram kıyma
Lahana
Yeşil soğan
Tuz
Karabiber
600 gram un
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı su

Önce mantımızın iç harcını hazırlayalım. Lahana ve yeşil soğan arzu edilen miktarda doğrayalım.
Üzerine dana kıyma, tuz ve karabiberi ilave ettikten sonra bir güzel yoğurmaya başlayalım.
Bir kenara aldığımız iç harcımızdan sonra mantımızın hamurunu yapmaya başlayalım.
Yoğurma makinemiz varsa tüm malzemeleri kâsenin içine katıp sert bir hamur elde edene kadar karıştıralım.
Kıvamını alan hamurumuzdan küçük parçalar ayırarak bezelere bölelim.
Bir oklava yardımı ile 10 cm çapında yuvarlak hamurlar elde edelim.
Hamurlarımızın içine daha önceden hazırladığımız iç harcımızı yerleştirdikten sonra bohça şeklinde kapatalım.
Siz dilediğiniz şekli verebilirsiniz.
Buhar tenceremizde haşlanana kadar pişirelim.
Üzerine sarımsaklı yoğurt ve tereyağında kızdırılmış pul biber ile lezzetine lezzet katın.

© lezzetler.com tarif no:157236 • adı:Çin Mantısı • gönderen:Doctor • indirme tarihi:05.05.2024 - 04:58