DANA KUYRUKLU MANTI

https://www.ruhundoysun.com

400 g Un
135 g Tam buğday unu
4 adet Yumurta
10 g Deniz tuzu
10 ml Sızma zeytinyağı
30 g Süt
İçi için:
40 ml Sızma zeytinyağı
10 adet Dana kuyruk
250 g Kereviz
300 g Soğan
200 g Defne yaprağı
2 adet Sarımsak
3 diş Domates salçası
400 ml Sebze suyu
1lt Ayıklanmış taze biberiye
1 yemek kaşığı Ayıklanmış taze kekik
1 tatlı kaşığı Deniz tuzu
Taze öğütülmüş karabiber
Domates Sos:
1,7 kg Domates, iyice olgunlaşmış ya da kokteyl
30 ml Sızma zeytinyağı
500 g Soyulmuş kuru soğan
50g Domates salçası
1 tatlı kaşığı Tatlı biber salçası
½ tatlı kaşığı Acı biber salçası
Deniz tuzu
Taze öğütülmüş karabiber
Tütsü Yoğurt:
250 g Süzme yoğurt
1 adet Ocak üstü tütsü makinesi

Domates sos için, domateslerin kabuklarını soy. Soğanları küp küp doğra. Tencereye yağı koyup soğanları yavaşça terlet. Salçaları ilave et, kavur. Domatesleri ekleyip, 35 dakika kısık ateşte, tencerenin kapağı kapalı şekilde pişir. Tuz ve biberle tatlandır. El blenderiyle püre haline getir.
Tütsü yoğurt için, yoğurdu bir tepsiye yayıp ocak üstü tütsü makinesine yerleştir. 10 dakika kısık ateşte tütsüle. Çıkarttıktan sonra soğut, çırpma teliyle pürüzsüz hale getir.
İçi için, fırını önceden 90 derecede ısıt.
Fırına girebilen büyük boy tencerede zeytinyağını ısıt. Dana kuyrukları mühürle ve bir kaba al.
Aynı tencereye küp küp doğradığın kereviz, soğan, havuçları, defne yaprağını ve sarımsağı koy. Tuz ve karabiberi ekleyerek orta ateşte iyice renk alana kadar pişir.
Salçayı ilave et ve kavur.
Sebze suyunu, biberiye ve kekiği ekle ve pişirmeye devam et.
Dana kuyrukları tencereye yerleştir, tencerenin ağzını kapatıp 90 derecede 12 saat pişir.
Geniş bir kapta unları ele, hamur mikserine veya elde yapılacaksa tezgaha al. Unun ortasını çukurlaştırıp, diğer malzemeleri ekle.
Sert bir hamur elde edene kadar yoğur.
Hamuru bir kaba alarak üzerini streçle ve buzdolabında bir gece dinlendir.
Oklava ile biraz açtıktan sonra hamur açma makinesinde sırasıyla her bölümden geçirerek en son ayara kadar aç.
Açılmış hamurları 10 cm çapında yuvarlak kes. Harcı içine yerleştirip kenarlarını ıslatarak kapat.
Tavuk suyunu kaynatıp, mantıları 2 dakika (yumuşayana kadar) pişir.
Bu sırada bir tavada tereyağını kızart.
Tabağa hazırladığın tütsü yoğurdu yerleştir, ortasına domates sosu koy.
Üzerine mantıları diz.
Tereyağı ve sumakla tatlandır.

© lezzetler.com tarif no:139687 • adı:Dana Kuyruklu Mantı • gönderen:buzgibi • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:47