



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DOLMA MANTI (NEVŞEHİR)

1 kg un uygun bir kaba alınır ve ortası havuz gibi açılarak içine 1 yumurta, ½ çay bardağı sıvıyağ, 1 yemek kaşığı tuz ve az su ilave ederek sert bir hamur yoğrulur. 6 bezeye ayrılır. Oklava ile açılır, 1,5X1,5 cm.lik kareler şeklinde kesilir. 2 soğan rendelenir, ½ demet maydanoz ince kıyılır; 250 g kıyma, 1 yemek kaşığı karışık salça, karabiber, pul biberi, tuz ile iyice karıştırılır. Kesilen kare hamurların içersine parça parça yerleştirilir. Hamurlar tek tek, dört köşesi bir araya getirilerek yapıştırılır. Hazırlanan mantılar, yağ ve tuz eklenmiş kaynayan suda pişirilir. Sarımsaklı yoğurtla karıştırılır, üzerine kızdırılmış tereyağı ve pul biberi gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:115566 • adı:Dolma Mantı (Nevşehir) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:27.04.2024 - 21:29