# DOMATES SOSLU MANTI

Malzemeler:
1 kase lor peyniri
Yarım demet maydanoz
4 adet yumurta
Yarım kase ufalanmış beyaz peynir
1 adet soğan
2 diş sarımsak
3-4 dal taze nane
2 çorba kaşığı zeytinyağı
5 çorba kaşığı tereyağı
6 adet domates
1 tutam toz şeker
2,5 su bardağı un
1 çorba kaşığı su
Tuz
Karabiber

Yapılışı:
Lor peyniri, kıyılmış maydanoz, nane, 1 adet yumurta, 2 çorba kaşığı beyaz peynir, tuz ve karabiberi bir kasede karıştırarak iç malzemeyi hazırlayın. Soğanı ince ince doğrayıp sarımsak, zeytinyağı ve 1,5 çorba kaşığı tereyağı ile birlikte tavada pembeleşinceye kadar kavurun. Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın ve tavaya ekleyin. Tuz ilave edip kapağı kapalı olarak pişirin. Orta ateşte koyu bir salça kıvamında pişirin. 1 tutam şeker ve kalan tereyağını ilave edip karıştırın. Unu hamur yoğuracağınız kaba eleyerek ortasını havuz gibi açın. İçine kalan 3 adet yumurta, 1 çorba kaşığı su ve 1 tutam tuz ilave edip yoğurun. Merdaneyle incecik açıp hamur kesici ile küçük yuvarlaklar kesin. Herbirinin ortasını peynirli karışımla doldurup, yarım ay biçiminde kapatın ve kenarlarını bastırın. Hazırladığınız mantıları kaynamış tuzlu suda haşlayın. Delikli kepçe ile servis kasesine alıp domatesli sosla karıştırın ve sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:27523 • adı:Domates Soslu Mantı • gönderen:kumru • indirme tarihi:02.05.2024 - 19:19