DÜŞBERE

Hamur için:
1,5 çay kaşığı tuz
1 su bardağı su
Un
İçi için:
300 gram kıyma
1 adet rendelenmiş soğan
Sunum için:
1 çay kaşığı kuru nane
2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı tereyağı
2 litre et suyu
Maydanoz

Düşbere tarifi için önce un, tuz ve suyu güzelce yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örterek 30 dakika dinlendirin.
Hamur dinlenirken siz de kıyma ile soğanı karıştırın.
Dinlenen hamuru iki bezeye ayırın. Bezeleri mantı hamuru kalınlığında açın.
Açtığınız hamurdan çay bardağı yardımıyla küçük yuvarlaklar kesin.
Yuvarlakların ortasına soğanlı kıyma harcından koyup önce D şeklinde katlayın. Sonra D'nin köşelerini birleştirin.
Kapattığınız mantıları una bulayıp 10 dakika kadar buzluğa koyun. Et suyunu derin bir tencereye alıp kaynatın.
İçine mantıları ve kuru naneyi ekleyin. Tereyağını ufak bir sos tenceresinde eritip salçayı içinde kavurun.
Kaynayan mantılara salçalı yağı ekleyin.
10 dakika içinde düşbereniz hazır. Mantıların piştiğini suyun üzerine çıkmalarından anlayabilirsiniz. Düşbere suyu ile servis edilir. Üzerine maydanoz serperek ikram edebilirsiniz. Düşbere tarifi hazır.

© lezzetler.com tarif no:163114 • adı:Düşbere • gönderen:Doctor • indirme tarihi:21.05.2024 - 02:55